SONOMA COUNTY LIBRARY
3 7565 00630 496 7

HERRERA, GABRIEL ALONSO DE
LIBRO DE AGRICULTURA :
QUE TRACTA DE LA LABRANÇA
1584.
37565006304967 HEAL

SONOMA COUNTY

WINE LIBRARY

426

EX LIBRIS
Unzelman

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

http://archive.org/details/librodeagricultu00unse

Libro de Agricultura, que tracta de la labrança y criança, y de muchas otras particularidades y prouechos del campo.

Dirigido al Illustriss. y Reuerendiss. S. don F. Fancisco Ximenez, Arçobispo de Toledo, y Cardenal de Espaňa. &c. Nueuamente corregido y emendado.

Impresso con licencia, en Medina del Campo, A costa de Iuan Boyer mercader de libros. Por Francisco del Canto. Año de M. D. LXXXIIII.

DON Philippe por la gracia de Dios rey de Castilla, de Leon, de Aragon, de las dos Sicilias, de Hierusalem, de Portugal, de Nauarra, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galizia, de Mallorca, de Seuilla, de Cerdeña, de Cordoua, de Corcega, de Murcia, de Iaen, de los Algarues, de Algecira, de Gibraltar, de las islas de Canaria, de las indias Orientales y Occidentales, Islas y tierra firme del mar Oceano, Archiduque de Austria, duque de Borgoña, Brabante y Milan, conde de Habspurg, y de Flandes, Tyrol, y de Barcelona, Señor de Vizcaya, y de Molina, &c. Por quanto por parte de vos Francisco del Canto impressor de libros, vezino de Medina del Campo, nos fue hecha relacion, diziendo, que vos queriades imprimir vn libro de Agricultura, que otras vezes con nuestra licencia auiades impresso, y en el se hauian hecho las diligencias de la pregmatica, y nos supplicastes os mandassemos dar licencia para le poder imprimir y vender por auer falta dellos, o como la nuestra merced fuesse: lo qual visto por los del nuestro consejo, por quanto en el dicho libro se hizo la diligencia que la pregmatica por nos agora nueuamente hecha dispone, fue acordado que deuiamos mandar dar esta nuestra carta para vos en la dicha razon, y nos tuuimos lo por bien. Por lo qual os damos licencia y facultad para que por esta vez podays imprimir en estos nuestros reynos el dicho libro que de suso se haze mincion, sin por ello caer ni incurrir en pena alguna, y mandamos que despues de impresso no se pueda veder ni venda, sin que primero se trayga al nuestro consejo, juntamente con el original que esta en el por donde se ha de imprimir, que van rubricadas las ojas, y firmado al fin del de Christoual de Leon nuestro escriuano de camara de los que residen en el nuestro consejo, para que se vea si la dicha impresion esta conforme al original y se tasse el precio porque se ha de vender cada volumen, so pena de caer y incurrir en las penas contenidas en la dicha pregmatica y leyes de nuestros reynos, De lo qual mandamos dar y dimos esta nuestra carta, sellada con nuestro sello, y librada por los del nuestro consejo. En Madrid a veynte y quatro dias del mes de Abril, de Mil y Quinientos y ochenta y vn años.

Antonius Episcopus. El licenciado Fuen Mayor. El D. don Iñigo de Cardenas Zapata.

El licenciado Gamboa. El licenciado don Fernando Niño de Gueuara. El licenciado Guardiola.

Yo Christoual de Leon escriuano de camara de su Magestad la fize escriuir por su mandado, con acuerdo de los del su consejo.

Prologo del presente libro de Agricultura,

Dirigido al Illustriss. y Reuerendiss. Señor don F. Francisco Ximenez, Arçobispo de Toledo, y Cardenal de España, &c.

ENTENCIA es muy notable y verdadera del Philosopho, la qual confirma el Emperador Iustiniano, muy Illustre y Reuerendissimo señor, la dificultad de qualquier cosa, estar principalmente en el principio della, y que el añadir, o passar adelante sobre lo començado, como no sea tan difficil y trabajoso, que por esso no es digno de tanta fama, premio y honor. Y por esso vemos (y es mucha razõ) que los inuentores de qualquier arte, comunmẽte son llamados padres de los que despues se dã a ella. Porque como en la generacion natural los padres son principio de donde los hijos proceden, assi en lo artificial los primeros inuentores son principio de los que despues suceden en aquellos officios y artes. Y por esso merecieron aquel nombre de tanta veneraciõ de padres, como podemos por muy singulares exemplos bien prouar. Y recurriendo a las artes mechanicas, biẽ vemos que en el arte de plateria, y otros metales en nuestros tiẽpos, y antes, auia vnos maestros muy ingeniosos y primos, y de duro hierro hechas pieças, obras tã delicadas y bellas que de muy cendrada, y fina plata parecen ser labradas. Quien pues dudara que agora en estos tiempos no se hagan mas gentiles tiendas, mas polidas, que las que antiguamente hizo Iabel. Mas por ser este el primero que hizo tiendas, y Tubal Cain el primero que inuento fragua, llama los la sagrada escriptura, padres en aquellas artes y officios, no porque otros no ayan sido mas perfectos en ellas, mas por causa que fueron ellos en ellas los primeros. Quantos aura en la musica muy mas dulces que Tubal y quantas diferencias de instrumentos musicales que el no supo. Mas porque fue este el primero en la musica, es llamado padre de los que cantan en cytolas y organos. Y por llegarme mas a nros tiẽpos, vemos q̃ los Impressores en su arte de imprimir tienẽ muchos primores y sotilezas, que miradas no parecen hechas por manos de hombres sino que ellas mismas se nasçieron assi, las quales no supo el que hallo este arte, y a ellos porque añadieron se les deue mucho, Mas mucho mas sin comparacion le deuemos todos a aquel singular varon, cuyo nombre es de perpetua fama y gloria digno Ioanes Fausius cauallero de la ciudad de Maguncia: pues por el y por su prouechosa industria se han mucho mas illustrado las sciencias y abiuado los ingenios, y multiplicado letrados. Pues assi deuen ser en mas tenidos y estimados los que alguna obra noble y prouechosa de principio comiençan y della son inuẽtores, que los que despues añaden, porque de qualquier cosa el principio es lo principal y cabeça, como dize el mismo Aristoteles. Y si el que la tal obra comiença bien la cabeça, es digno de corona y honor, y si en algo erro el hito de su intencion y trabajo, no se lo han de tener a mal, ni por ello deue ser reprehendido, pues fue su proposito de aprouechar, antes le deuen de agradecer su buena voluntad y desseo, y muy pocas obras (humanas digo) son perfectas en sus principios, que siempre los q̃ suceden añaden. Con todo esso no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primer inuentor de esta arte de Agricultura, que con razon podemos dezir ser nuestra madre, pues della se mantuuieron nuestros antepassados, y tambien nosotros nos mantenemos, y se manternan los que vinieren hasta la fin del mundo. Y de ella en Griego, y en latin y otros lenguajes ay, y vuo muy singulares libros escriptos, mas puedo dezir con verdad, ser yo el primero que aya procurado poner en nuestro Castellano las reglas y arte dello, aunque yo diga muy poco, en respecto de lo que queda por dezir: lo qual quanto sea trabajoso, concordando a las vezes discordes auctores, desechar, escoger y reprouar algunas costumbres y vsos antiguos y modernos. V. S. Illustrissima lo vee. Poner lo assi mismo en otro lenguaje que nunca estuuo es cosa nueua, y en algunos es causa de admiracion, y en otros de menosprecio: porque cada cosa tanto es mas preciada y tenida,

quanto

quanto es mas trabajosa y difficil de alcançar. Y por esso reprehẽde esta obra algunos que poco miran y calan las cosas. No carescen desto error algunos letrados, que dizẽ que las reglas, preceptos y auisos delos agricultores que en Italia, o Grecia escriuieron no pertenescen a nuestra region de España, o por la discordãcia dela tierra o por las differẽtes calidades y aspectos declimas, o de estrellas, que de vna manera influyẽ en vnas regiones, y de otra manera obran en otras. Quanto sea falsa la opinion destos tales, de mas de lo que se muestra por natural razon y esperiencia, se puede bien prouar con la auctoridad de los mismos maestros, aquien imitar propongo, porque siendo ellos Romanos y aun Columella Español, muchas vezes se aprouechan y dan reglas, segun las doctrinas, preceptos y opiniones de Griegos y Carthaginenses. Luego segun el dezir de estos tales, mal hazen los medicos de España y de otras partes q̃ siendo Griegos Hypocrates Galeno curan segun sus precectos y reglas, mas los Italianos, Alemnaes, Franceses, y otras estrañas naciones q̃ se aprouecha de nuestros medicos Españoles, Abencenif, Abenzoar, Auicena de Damasco, enla Syria fue el Mesue, y alla dizẽ que escriuio, mas que medico ni boticario ay que no se aprouecche del a cada passo, Pues si enlos cuerpos humanos (cuyas complexiones y virtud cada dia se enflaquecen, mudan y trastruecan) son por la mayor parte muy ciertas, y de mucho prouecho las reglas de medicina de otras regiones dissimiles y longinquas, porque no seran tales, y aun mejores y mas ciertas las reglas y auisos delos agricultores en la lauor de la tierra, cuyo ser y calidad nunca se muda. Mas segun dize Columella, y nosotros vemos, Dios la hizo perpetuamente fecunda, y le dio fuerça y vigor de perpetua juuentud, que ni por mucho fructificar ni continuo parir, apenas muestra cansarse, ni tampoco por ser muy antinua pierde su fuerça, que no es la tierra de la cõdicion y calidad de las gentes, ni de los otros animales que tienen edades distinctas de niñez juuentud y vejez tan limitada. Y los que son viejos no pueden tornar a tras Y la tierra aunque en la edad es vieja, o que con huelga, o con otros beneficios, y aun de ser ella en muchas partes de mucha vtilidad y substancia, tiene operaciones de juuentud. Y no me espantan murmuraciones de otros que dizen, que mas sabe qualquier rustico labrador enlas cosas del campo q̃ supierõ Caton, Columella, Plinio, Paladio, y otros antiguos y modernos escriptores, y mas que aquel doctissimo Marco Terencio Varron, aquien en saber el glorioso doctor sant Augustin, a sobre todos los Romanos da ventaja y corona. De creer es que los Romanos supieron labrar el cãpo tambien y aun mejor q̃ nuestros Españoles, porque mas sepreciauan dello. Pues los victoriosos Reyes y capitanes triũphadores, por sus mismas manos labrauan la tierra, y se tenian en ello por tan honrrados como en ser los primeros en las batallas, y vẽcer sus enemigos, y tanta diligencia ponian en labrar con sus mismas mãos los campos, como en ordenar las batallas y guarnescer los reales. Y assi parescia que la tierra se holgaua con triũphante labrador y reja digna de laurel, y ansi daua mucho mas fructo, Claro es que no ay quien tambien haga la cosa, como el que se precia y honrra dẽ lla. Mas como agora ande tratada la tierra de obreros alquiladizos que no curan de mas de su jornal, o de criados sin cuydo, o de viles esclauos enemigos de su señor, lo vno en ser no biẽ obrada, y lo otro paresce q̃ en ver q̃ siẽdo nuestra madre es tenida en poco, de corrida nos niega la mayor parte de nuestro mãtenimiento. No lo haziã ansi los antiguos Romanos y excelentissimos labradores. Pues para saber lo mejor hazer de consejo y mandado de aquel sapientissimo senado Romano, que al mũdo mandaua, fueron traslados de lenguaje Affricano en latin los libros de agricultura, que Magon auia escripto, como vtiles y nessarios (segun que Columella dize,) y digo esto porque aun ay otros que dizen q̃ los preceptos y reglas de agricultura, no se pueden reduzir en arte, y q̃ no aprouecha cosa alguna quanto dello se escriue, dando por respuesta que pues los labradores a quien pertenece mas saber esto no sabẽ leer. O ignorantes, no veen que echan la culpa agena al libro. Desta manera pueden tachar todas las otras sciencias, q̃ aunque a todos nos tocã, pocos las saben, cuyas friuolas razones no me espantã, ni a ellas quiero responder, mas de aq̃l dicho de Plinio q̃ dize q̃ no ay libro tã malo q̃ en alguna parte no fuesse prouechoso. Si quiera pa occupar los occiosos al-

sos algun poco de tiẽpo para q̃ no exerciten algunos vicios, de donde suelen resultar muchos escandalos y peccados. Esto entiendo yo con que no sean libros de doctrinas hereticas ni reprouadas, ni tampoco de fabulas ni mẽtiras, q̃ despiertan y abiuan a pecar, q̃ los auian de quemar cõ sus auctores, y esto me puso codicia de escreuir este libro de mas de auermelo mandado. V. S. a quien con toda mi posibilidad siẽpre desseo seruir y obedecer, mayormente en cosa de q̃ con ayuda de Dios se siguira prouecho a las gentes. Pues ala verdad q̃ no ay sciencia ni arte (hablo de las humanas) mas vtil y prouechosa para biuir y alcãçar hazienda sin offensa de Dios, q̃ esta. Que si de los mercaderes hablamos, q̃ officio ni trato ay de que mas peligro se crezca alas animas y cuerpos cargados de trabajos, de temores, ni seguros en tierra, ni en mar, con trabajos perjuros, engaños, y falsedades, el mas tiempo fuera de sus casas, desseando siempre el reposo y quietud đ q̃ su officio es muy ageno. Pues ala vida militar excede en todo, por la quietud, por la seguridad, y por la innocencia, y ansi tiene vẽtaja alos mas delos otros officios. Labrar el cãpo es vida sancta, vida segura de si mesma llena đ innocẽci, ay muy agena de peccado, y no se quiẽ pueda dezir ni cõtar las excelencias y prouechos q̃ el campo acarrea. El campo quita la ociosidad dañosa, el cãpo ni consiente ociosos, ni holgazanes. En el campo no ay rãcores ni enemistades. En el cãpo mas se conserua la salud, por donde la vida mas se alarga. Y puede se dezir la vida del cãpo aquien biẽ gusta della, vida quita de peccados, y quita pesares, O vida del campo ordenada por Dios, y no era menester dezir mas en sus loores, q̃ enesto se encierra toda su perfectiõ Diran los que son amigos de holgar, q̃ la vida del cãpo es muy trabajosa, y q̃ por esso huyen muchos della. Puede se les responder q̃ esso es lo mejor q̃ ella tiene, q̃ trabajar para mantenerse es honra y seruicio de Dios, mas q̃ holgar y morir de hambre, que en este mundo para trabajar nascimos, q̃ holgar en el otro ha de ser. Y no se halla q̃ Dios nos mande holgazanear en esta vida, y trabajar si. Y el da su bendicion, y promete hartura, alos q̃ se mantienen del trabajo de sus manos, y no alos que comen los sudores agenos, estando los hõbres ociosos de prenden mal hazer, y tienen mucho trabajo y peligro de perder se la republica donde se cõsienten holzanes y jugadores. Los holgazanes, que castidad no combaten, que cerradura no fallean, q̃ casa no escalan, que fama no lastimã, que caminos no saltean, y dellos se hinchen horcas y palos, y se pueblа el infierno. Y del trabajar nascen muchas virtudes y bienes. O quanta mas honra en este mundo, y gloria con Dios tiene el labrador q̃ trabajãdo, y siruiẽdo a Dios tiene abũdante su casa y harta su familia, q̃ el ocioso y holgazan que en pago de su peccado peresce de hambre. Y digo que por ser holgazana la gente castellana, ay tantas hambres en castilla, q̃ son muchos acomer y destruyr, y pocos atrabajar. Y pertence al buen gouierno de justicia, lo vno prohibir malditos tratos y officios y lo otro destrerrar y aũ matar los holgazanes plazeros, como ha enemigos đ la republica, o hazer los trabajar en el campo q̃ es exercicio de nobles, o en otros officios, o negarles los alimento. Y assi lo mãda la ley diuina q̃ no coma quien en su officio segũ Dios no traja. Y era muy necessario resuscitar en nuestros tiẽpos aquella ley famosa de Amasis rey de Egypto, q̃ mandaua matar en su reyno alos q̃ no diessen cada año buena cuenta de que biuien. Exemplo nos puso Dios ante los ojos y entre las manos, de otro tanto q̃ hazen las abejas que matan alos zanganos, pues no trabajã y se comen lo q̃ ellas allegan: y por ser tã sancto el trabajar, nos embia el sabio a que tomemos exemplo delas hormigas que trabajan continuo para su mantenimiento, y que no imitemos alas cigarras q̃ passan su tiempo en cantar, y despues perecen de hambre. Y assi es muy aueriguado q̃ los q̃ passan en flores y holgando su juuentud, paran a las vezes en pobres hambientos y mendigos, y las mas vezes en ladrones, y con estos tales no viuen seguros los que se dan a virtud. Pues quanta recreacion trae el campo (de mas de sus prouechos) assi a los q̃ superficialmente miran su hermosura, como los philosophantes y doctos q̃ especulã los secretos đ cada cosa, es tã claro y manifiesto que no era menester dezirlo yo, pues assi a los vnos como a los otros prouocan y encienden a dar siempre gracias a Dios, viẽdo sus marauillas y en todo para le bendezir, considerando las mercedes infinitas q̃ de cõtino nos haze, criando por su bondad tantas y tan diuersas cosas, segun los tiẽpos para nue-

ra nuestro seruicio y prouecho. Y en lo q̃ toca a la salud corporal es muy notorio, que quando los antiguos no auian poblado ciudades no auiendo tantas maneras de medicinas ni era menester traerlas delas indias ni de arabia, porque no auia tãtas maneras de enfermedades, q̃ por la mayor parte en los poblados tienen su dominio y abitaciõ q̃ los cãpesires cõ yeruas de las q̃ entremanos trayã quãdo algun malsentiã se curauan, Y los que exercitan el cãpo, comen de buena gana, todo les saben y quasi nunca les haze mal, El campo en conclusiõ nos da todas las cosas necessarias, y no podemos biuir, sin el, y esta manera de biuir contiene ensi perfectamente aquellas tres maneras de bienes q̃ juntas en pocos officios se hallã, prouecho, plazer, y honra, y de tal manera las tiene q̃ aca aprouechã a esta presente vida, y no desujan, mas guiã ala vida eterna, q̃ el el cãpo como haze buẽ cuerpo haze buena alma, al cõtrario dl holgar q̃ haze mal cuerpo y mala alma, y aũ mal aparato. Esta sancta manera de biuir es la mas antigua de quãtas artes ay, y a estas se dierõ muchos sanctos varones Reyes y patriarcas, y esta por su propria excelẽcia es alos sacerdotes de Dios (q̃ hã de ser agenos d todo los otros tratos) por los sacros canones permitida. Esta heredamos de Adã, y a el Dios se la mãdo, y esta propriamẽte nos pertenece, y a ella somos todos naturalmẽte inclinados, y digo q̃ no podemos biuir sin ella, y segũ dize la sacra escriptura, a esta Dios la crio, esta en los tiẽpos antiguos era muy tenida, y muy preciada, y muy hõrada y quãdo los Romanos sumamente alabauã alguno deziã del por mucha loa, ser buẽ labrador, como Catõ dize, y entre tãto q̃ ellos de labradores eligierõ soldados y Capitanes cõseruarõ su innocẽcia. y segun gẽtiles biuierõ virtuosamẽte, y aũ se enseñorearõ en la mayor pte del mũdo, y tãto estimauã alos labradores q̃ del arodo los tomauan y haziã capitanes como de Cincinato cuẽta Titolibio, y otro tãto dize el vulgo de nuestro emperador Trajano. O quãto deuemos y somos obligados a los labradores, de cuyo trabajo nos sustẽtamos, Y ellos son dignos y merecedores de mas fauores y libertades, q̃ muchos que heredan la hidalguia y vsan mal della, o q̃ estando mohosos por los juegos y tablajes, apocãdo sus personas y perdiendo sus haziendas, y en todo infernando sus animas, o podridos y cozidos en vino por las tabernas y bodegones, o biuiendo por otros modos illicitos muy contrarios de nobleza y virtud, y aun dignos de castigo y puniciõ, y alos tales como gafos y leprosos, y como alos q̃ estan tocados de pestilencia y males q̃ inficionan los auian de desterrar de los pueblos, y de la conuersacion de las gentes, como manda la ley diuina, dãdonos a entender en la figura de la lepra corporal, la lepra de los q̃ tienen peccados publicos, q̃ es lepra que daña los cuerpos y animas, y se pega mucho. Assi piensan q̃ por ser hidalgos, nobles y caualleros lo puedẽ hazer, por esso son mas obligados a biuir siempre virtuosamente. Miren q̃ no se puede conseruar la nobleza sino como se gano, q̃ deuio ser cõ virtud, y quiero q̃ sepan q̃ la nobieza verdadera esta enel anima y no en las carnes, ni va por sucesion decarne, que es cosa diuina, y assi nunca se hereda, que es compañera y indiuidua, inseparable de la virtud, y la virtud la gana y engẽdra y cola virtud se cõserua y no dura mas la nobleza q̃ la virtud, porq̃ son vna misma cosa. Y por tãto ninguno justamẽte se puede ni deue gloriar dela nobleza antigua de sus progenitores, si el no la tuuiere en sus obras, q̃ la nobleza verdadera enlas obras maciças de virtud se muestra y funda y no en las palabras vanas q̃ los q̃ se loã delas grãdezas y noblezas de sus ante passados, si en sus obras son viciosos, y viles, ellos mismos se dã la bofetada, y se hazẽ mas escuros, no teniendo en si por su culpa muy claros y hazañosos hechos en armas, claro y manifiesto es q̃ muy mas habiles serã pa ellas los q̃ estã endurescidos cõ los trabajos dl cãpo, criados en soles, aguas, nieues, y viẽtos, y otros trabajos, y exercios d dia y de noche, y tienen con el trabajo hechos callos, y el hierro los ha miedio, y las espadas muy agudas ya no corrã en sus carnes, como si tuuiessen conchas, qu los q̃ estan guardados en casa y ala sombra, como damas en estrado, compuestos como mugeres, y de palabra son mas fieros en poblado que leones, y si los sacã al cãpo al trabajo, y exercicio militar luego de tiernos y no vsados los derrite el sol y no pueden suffrir vn poco de sereno q̃ luego los mata el romadizo, y mas aparato hã d lleuar ala guerra para sostener su regalo q̃ para combatir las ciudades ni pelear con sus enemigos. Y poresso en arte de

guerreros son preferidos los que vsan el campo a los que estan holgados y tienen officios de mugeres que los officios dan o quitan animo y fuerças. Tampoco no quiero q̃ piense ninguno q̃ tacho yo la hidalguia y nobleza pues es muestra de la virtud, mas digo que para ser verdadera nobleza, ha de ser muy acompañada con obras, y junta la nobleza alas cosas del campo. Digo no ser contrario ser hidalgo y labrador pues antiguamente eran reyes y labradores que el exercicio del campo de mas de ser vida, esta es muy noble y no no es seruil, y si en nros tiempos anda abatida, no es por culpa della. Y bueluo al proposito que lleuaua y digo, que esta manera de biuir fue antiguamente de mucha estima, y valor y dellas escriuieron nobles reyes y excelentes philosophos y capitanes cada qual en su lenguaje vnos en griego, otros en africano, o otros en latin. Quiso. V. S. que nuestra lengua Castellana no caresciesse de algo desto (y con razon). Porque todo precepto que no se exercita no aprouecha, sino como difuncto que esta enla sepultura, ansi esta sepultado enel libro, que es muy manifiesto que no se podian aprouechar dello las gentes labradores (que como arriba dixe) apenas saben que cosas son letras, estando en otro lenguaje que a ellos es del todo ageno siendo para ellos mas necessario que para otras gentes. Porque ellos son los que estos preceptos, y auisos han de traer al exercicio y por esso es bien q̃ ellos sepan lo que tantos tiẽpos les a seydo por arte ignoto. Assi mesmo quiso. V. S. darme ami el cargo de llo yo de mas de ser de mi natural aficionado alas cosas del campo, y desseando (como obligado) dar de mi algũ prouecho alas gãtes no miro tãto la dificultad y trabajo, quãto lo que podria aprouechar, y tome cargo mayor q̃ mis fuerças. Otros aura q̃ cõ mas doctrina (porque sabran mas) y con mejor estilo, prosseguirã las reglas y preceptos de sta arte mas pienso yo no auer tentado pequeña empresa en ser el primero q̃ escriuio desta materia en nuestro castellano, y abrir la puerta a otros. Resciba. V. S. Reuerendissima lo que me mando. Quiera Dios que ello sea tal, que yo sin verguença y temor ose parescer por auerlo tomado acargo y. V. S. Illustrissima no se arrepienta por auermelo ami encomendado. Cuya vida y estado nuestro señor por su clemencia infinita alargue y prospere por muy largos tiempos. ¡Amen.

¶ La primera regla de la presente obra es, q̃ en esta como en todas las otras obras para ser bien hechas se requieren tres cosas, que son, sobre, poder, y querer. Y si alguna destas falta, va errada toda la obra. Porque toda la obra donde estas tres cosas cõcurren sera perfecta, y si acierta sin alguna dellas sera acaso. ¶ La segunda depende de la vna parte de la primera que es del saber Digo que el que trata en el exercicio del campo (y aun en qualquier otro officio) ha de tener experiencia, y si con la experiencia pudiere juntar sciencia, y artes mucho mejor, mas si lo vno ha de faltar mas vale tener experiẽcia sin arte, q̃ arte sin experiencia. Porq̃ la experiencia bien aplicada, yerra pocas vezes, y poresso hã de creer al artifice en su arte mayormente si es bien experto enella. ¶ La tercera regla es para q̃ en todos los officios y en este principalmente suceda biẽ al que a ellos se diere. Es muy necessario q̃ la tal persona sea aficionada al tal officio q̃ la aficion haze buẽ official. Y ansi los officios del campo quieren q̃ el labrador les tenga aficion y se precie y honrre dellos. Porque es bien que cada vno se precie del officio que le mantiene, y succederle ha muy bien poniendo toda diligencia, mayormente enlas cosas del cãpo que no consienten holgazanes ni perezosos.

¶ No quiero que quede por dezir otra regla y es que todo hombre deue huyr de labrar ruynes tierras. Porque es mucha la costa y poco el prouecho, o las aplique en aquellos vsos enque serã menos costosas, y mas prouechosas. Vale.

Tabla de lo que se contiene en la presente obra.

El prologo de toda la obra.
El repartimiento de todos los seys libros capitulo primero. fol.ix.
Del sitio y calidad delas tierras y preceptos para las conoscer,cap.ij. ix
Delas señales para conocer la malicia y bondad dela tierra, cap. iij. ix
Algunos remedios para emendar algunos defectos de algunas tierras,capitulo.iiij x
Del modo de arar y tiẽpos conueniẽtes y que prouechos trae el arar y cauar, capitulo, v. xi
Que tal ha de ser la simiente, cap.vi.xiij
Del tiẽpo y auiso dl sembrar,c.vii. xiiij
Que manera de simiẽte pertenece acada suerte de tierra, cap. viii xvj
De la manera y tiẽpo de escardar lo sembrado, cap. ix xvij
Del tiempo de segar y las eras,ca.x.xix
Delas troxes y silos,cap.xi. xx
Delas propriedades dl trigo.c.xii. xxi
Dela ceuada,cap.xiij. xxij
Del centeno,cap.xiiij xxij
Dela paja, cap.xv xxii
Dela auena,cap.xvi xxiij
De las legumbres y primero de los garuanços. cap.xvij xxiij
Delas hauas. cap.xviij xxiiij
De las lentejas, cap.xix xxv
Delos altramuzes,cap.xx xxvi
Delos yeros, ca p.xx xxvj
Del mijo,xxij xxvj
Del panizo,cap.xxiii xxvij
Dela cicercha y aruejas.ca.xxiiij. xxvij
Del anis, comino, alcarauea, capitulo, xxv. xxvij
Del lino, cap.xxvi xxviiij
Del cañamo, xxvii xxix

Tabla del libro ij.

La summa del segundo libro, capitulo. primero, xxix
Algunos linajes de vides, capitulo. ij. xxx
Del torrontes, xxx
Del moscatel, xxx
Del ciguente, xxx
Del laen, xxx
Del heben, xxx
Del alarixe. xxx
Del vinoso. xxx
Del Castellano blanco. xxxi
Dela maluasia. xxxi
De las vuas layrenes xxxj
De las vuas prietas castellanas xxxj
Dela vua palomina xxxj
De lo aragones. xxxj
Del torçon y herrial xxxj
Que tal ha de ser la tierra para las vides capitulo.iii xxxj
De los sitios de tierras para las viñas,capitulo,iiii, xxxij
Que tal ha d ser el sarmiẽto o qualquier planta para poner, y como le han de escoger,cap.v, xxxij
De las maneras y tiempos de poner las viñas,escoger los sarmientos, xxxij
Que tal ha de ser el suelo para hazer el almaciga,o seminarie y de la manera q̃ se ha de tener en plãtar,ca. vij. xxxiij
De los parrales que estan armados sobre arboles.cap.viii xxxv
Del enrrodrigonar las vides y atar las, cap.ix xxxv
Que forma, o hechura ha de lleuar cada manera de vid,desde chiquita, y del podar,cap.x xxxvi
Del tiẽpo y manera del escauar. xxxvi
Del tiẽpo y arte dl podar,ca.xii.xxxvij
Delos tiempos y reglas y marauillosos secretos para enxerir las viñas, capitulo.xiii. xxxix
De como se ayã de enxerir olores y medicinas en las vides,y para hazer vuas singranillos,cap.xiiii xlj
De algunas enfermedades de las vides, y sus curas,cap.xv xlij
Delos tiempos y maneras de arar y cauar las viñas, cap. xvi xliiij
De algunas calidades y differencias del estiercol, de los tiẽpo y formas del estercolar las viñas, cap. xvii. xlv
Dela manera y tiẽpo del deslechugar y quitar las hojas y cubrir,c.xviii. xlv
Como se hã de guardar las vuas ansi verdes como passadas, cap. xix xlvi

De

De como se han de hazer las passas,capitulo.xx xlvii.
Del tiempo y manera del vendimiar, capilo.xxi. xlvii.
De la bodega.cap. xxij. xlix.
De la hechura y tamaño de las vasijas, y del tiempo y manera de empegarlas, y dela pez,cap.xxiii. xlix
De los auisos para conocer si el vino, o mosto tiene agua,y para apartarlo dl vino,cap.xxiiii. l.
Como se hara el vino blanco tinto,y de tinto blanco,y vino dulce,ca.xxv.li.
Como se ha de cõseruar el vino que no se dañe,cap.xxvi. li.
De algunos auisos para saber que tal ha de ser el vino,cap.xxvii. lj.
De algunos remedios para los deffectos del vino,cap. xxviij. lij
De como se cõserua el çumo de el agraz capitulo.xxix. lij.
De algunas propriedades del vino, capitulo,xxx. liij.
Delas propriedades dla vid,c.xxxi.liij
De algunas propriedades delas vuas,capitulo.xxxii. liij.
Del vinagre y sus propriedades,y d mu chas maneras para lo saber hazer, capitulo,xxxiij, liiij.
Delas propriedades del vinagre, capitulo,xxxiiij. liiij

Tabla del libro. iij.

De algunas generalidades de los arboles capitulo primero. lv.
En que tierra y sitios se criã bien los arboles,capitulo,ij lvi
Delos sitios para arboleda,cap.iij. lvj
Maneras de poner arboles, ca.iiij. lvij
El tiẽpo para poner arbole. cap .v. lviij
De como han de hazer los hoyos para poner y trasponer, y en que tiempos capitulo.vi lxi
De la manera que se han de plãtar los arboles,cap.vij lxi
La orden delos arboles. lxij
Vn cap. del Crescentino notable. lxij
Delos arboles caseros y mõteses, lxiij
Delos arbol. bezeros y cadañeros,lxiiij
Auiso notable,de lo que se ha de quitar los arboles y quando. lxiiij
Los tiempos y maneras de enxerir, capitulo, viii lxvij
Delos almendros,cap.ix lxxij
Delos auellanos,cap.x lxxiij
De aluerchigos o aluarcoqs.c.xi.lxxiiij
Delos açufeyfos,cap.xii lxxv
Delos algarrouos, cap.xiij lxxv
Delos arrayhanes,cap.xiiij lxxv
De los alamos blancos,cap.xv. lxxvi
Delos alamos y olmos.cap.xvi lxxvij
Delos boxes,cap.xvij lxxviij
Delos cerezos, cap. lxxviij
Delos guindos,cap.xix lxxix
Delos castaños,cap.xx lxxix
Delos ciruelos y endrino,ca.xxi. lxxx
Deles cipreses, cap.xxii lxxxii
Delos duraznos, priscos,y melocotocapitulo,xxiij lxxxiij
Delos enzinares,cap.xxiiij lxxxiiij
Delos frexnos, cap.xxv lxxxiiij
Delos granados, cap.xxvi. lxxxv
Delas higueras y cabra bigos, capitulo, xxvii lxxxvij
Delos laureles.capitulo,xxviij. xc
Delos morales, cap.xxix. xcj
Delos membrillos,cap.xxx. xcii
Delos mançanos, cap.xxxi xciij
Delos naranjos,cidros,limas,y limones torõjas,y azamboas,cap.xxxij.xciiij
Delos enebros, cap.xxxiij, xcvj
Delos nogales, cap.xxxiiij. xcvij
Delas oliuas, azebuches, azeytunas, azeyte,y alpechin,cap.xxxv. xcviij
La manera de poner las oliuas. xcix
La forma y tamaño delas oliuas cj
Del estercolar las oliuas,y de sus enfermedades y curas, cj
De el enxerir las oliuas. cj
Delos arboles delas azeytunas. cij
Del hazer el azeyte y sus virtudes, ciij
Delos arboles parayfos,ca.xxxvi. ciiij
Delas palmas,cap.xxxvij ciiij
Delos perales, cap.xxxviij. cvj
Delos pinos,cap.xxxix cvij
Delos seruales, cap.xl cviij
Delos sauzes y mimbreras,cap.xlj. cix

Tabla del libro iiij.

Delas huertas y sus sitios, capitulo.primero. cx
Las maneras de las cerraduras, capitulo. ij. cx
Delos agua y delos tiẽpos y maneras de sacar o hallar agua, y la señal de buen

agua

agua o mala.capitulo.iij. cxj.
Como se ha de regar la huerta, digo en que tiempo, y como, y quales mejor agua,capitulo.iiij. cxij.
Las maneras de estiercol, y tiepos y formas de estercolar, y como y donde se han de hazer los lugares para estercolar,capitulo.v. cxiij.
Del apartamiento de la huerta, capitulo, vj. cxiiij.
De algũas enfermedades de hortalizas y otras particularidades,c.vij. cxiiij.
De los ajos capitulo,viij. cxv.
Del apio capitulo.ix. cxvj.
De los assensios,capitulo.x. cxvij.
Delas acelgas,capitulo.xj. cxvij.
Delas alcaparras,capitulo.xij. cxvij.
De las borrajas,cap.xiij. cxviij.
De los cardos.cap.xiiij. cxix.
Delas coles.cap.xv. cxix.
Delas calabaças,cap.xvj. cxxj.
De las cebollas.cap.xvij. cxxij.
Delas çanahorias y chirivias, capitulo, xviij. cxxiij.
De cogombros y pepinos.c.xix. cxxiij
Del culantro,cap.xx. cxxiiij.
Del hinojo,cap.xxj. cxxv.
De las lechugas.cap.xxij. cxxv.
De la mostaza.capit.xxiij. cxxvj.
Delas mielgas y alfalfa,c.xxiiij.cxxvij.
De los melones,cap.xxv. cxxviij.
Del masuerço,cap.xxvj. cxxix.
De los nabos,capit.xxvij. cxxix.
Del oregano, cap.xxviij. cxxx.
Del perexil,cap.xxix. cxxxj.
Del poleo,cap.xxx. cxxxj.
De los puerros,cap.xxxi. cxxxi
De los rauanos y del rauano vagisco,capitulo.xxxii. cxxxii.
De los rosales,cap.xxxiii. cxxxiii.
Del romero,cap.xxxiiii. cxxxvi.
De la saluia,cap.xxxv. cxxxvii.
De las verengenas,ca.xxxvj. cxxxviij.
De la yerua buena.ca.xxxvii. cxxxix.

Tabla del libro V.

El prologo de las abejas y otras animalias. cxl.
Del assiento para las colmenas, cxli.
Delos pastos de las auejas. c.ii. cxli.
Que tales hã de ser las colmenas. cxlii.
De como se han las ouejas.c.iiii. cxliii.
De las señales del emxãbrar y de los auisos que hã de tener para coger las enxambres, y de las maestras, capitulo. v. cxliij
Delas señales y conocimiẽto de las buenas y malas abejas, y dela buena y mala colmena, y de que lugar han de ser las colmenas q̃ alguno comprare para su colmenar,cap.vj cxlv.
Delas enfermedades y curas delas abejas, cap.vij. cxlv.
Del oficio del colmenero,y que tal ha d̃ ser,cap.viij cxlvij.
Del castrar y escarçar,y hazer lamiel,capitulo.ix. cxlvij.
Delas ansares y anades,cap.x. cxlix.
Delos pastores.xi. cli.
Delos canes,cap.xii clij.
Delas cabras,cap.xiij. cliij.
De las enfermedades delas cabras, y algunas propiedades de ellas, capitulo.xiiij. clv.
Delas gallinas, cap.xv. clvi.
Que tal ha de ser el lugar para hazer la gallineria,y como se haze,ca.xvj. clvi
Que tal hade ser el gallo,ca.xvij. clviij.
Que tales han de ser las gallinas, capitulo.xviij. clviij.
Delos mantenimiẽtos delas gallinas para ser muy ponederas,cap.xix. clviij.
Delos tiempos de sacar los pollos,y como se sacan, cap.xx. clix.
Como capan los pollos,cap.xxi. clxi.
De algunas enfermedades de las gallinas y sus remedios, cap.xxii. clxi.
Del engordar de las gallinas, capitulo, xxiij. clxij.
De como se han de guardar los hueuos, y de algunas propriedades dellos,capitulo.xxiiij. clxiij.
De las ouejas,cap.xxv. clxiij.
Que tales han de ser los moruecos para que hagã muy buena casta, y ansi mesmo delas ouejas,cap,xxvi. clxiii
Del tiempo que ha de juntar las ouejas y moruecos para que se empreñe, capitulo. xxvii. clxiiii.
Delos pastos del ganado ouejuno. capitulo.xxviii. clxv.
Delos establos para el ganado ouejuno, capitulo.xxix. clxvi.
Del castrar, y tresquilar,capitulo,xxx. clxvi.
De algunas enfermedades del ganado ouc-

ouejuno.capitulo. xxxj. clxvj.
Del queſo ouejuno y d algunas proprie dades dello.capit. xxxij. clxvij
De las palomas, y palomares, capitulo, xxxiij. clxvij.
Que tales han de ſer las palomas para criar y de ſus mantenimiento, y algu nas otras particularidades, capitulo xxxiiij. clxviij.
De los pauones, cap. xxxv. clxx.
De los puercos, cap. xxxvj. clxxj.
Que tales han de ſer los berracos, y las hembras para hazer buena cria, capi-tulo xxxvij clxxj.
De algunas enfermedades de los puer-cos, cap, xxxviij, clxxiij,
Del caſtrar los puercos y puercas, capi-tulo, xxxix. clxxiiij
Del cecinar los puercos, cap. xl. clxxv.
Del ganado vacuno, capit. xlj. clxxvj.
Que tal ha de ſer el toro para caſta capi-tulo. xlii. clxxvj
De los paſtos y mantenimientos del ga nado vacuno, y otras particularida-des del, capitulo. xliij. clxxvj.
De los tiempos que las vacas ſe han de empreñar, y otras particularidades d llas, capitulo. xliiij. clxxviij.
De como han de caſtrar los toros, y de q̃ edades, capitulo. xlv. clxxviij.
Dela manera de domar los nouillos. ca-pitulo. xlvj. clxxix.
De algunas enfermedades del ganado vacuno, y de ſus curas y remedios, ca-pitulo. xlvij clxxix.
De algunas propriedades dela carne de las vacas, y otras particularidades, capitulo. xlviij. clxxxij.

Tabla del libro vj.

El prologo en que ſe ſuma lo que ſe tra-ta enel libro ſexto. clxxxiij
Mes de Enero en la creſciente de lu-na. clxxxiiij.
Menguante de Enero. clxxxiiij.
Creſciente de Febrero. clxxxv.
Menguante de Febrero. clxxxv.
Creciente de Março. clxxxvj.
Menguante de Março. clxxxvj.
Creſciente de Abril. clxxxvj.
Menguante de Abril clxxxvij.
Creſciente de Mayo. clxxxvij.
Menguante de Mayo. clxxxvij.
Creſciente de Iunio. clxxxvij.
Menguante de Iunio. clxxxvij.
Creſciente y meng. de Iulio. clxxxviij
Agoſto creſciente y meng. clxxxviij.
Creſciente de Septiembre. clxxxviij.
Menguante de Septiembre. clxxxix.
Octubre, clxxxix.
Nouiembre. clxxxix.
Deziembre. clxxxix.
De algunas ſeñales de los temperos, y mudãças, y algunas ſeñales de lluuias vientos, ſerenidades y tempeſtades, capitulo primero clxxxix.
Señales de luna y ſol. clxxxix.
Señales de tempeſtades o turbiones, o granizos, o yelos, o nieues. cxc.
Señales de vientos. cxc,
Señales de tiempo ſereno. cxc.
Señales del arco del cielo. cxcj.

Fin de la Tabla.

Capitulo primero,

en que parte toda la obra.

PARTESE el arte de Agricultura y labor de la tierra, principalmente en seys libros generales.

¶ El primero tratara medianamente de las tierras buenas cõmunales, y malas, y dara los documẽtos y señales, segun las reglas de los agricultores para las conocer: mostrãdo que manera de pan pertenece y conuiene, a cada suerte de tierra. Y de muchas maneras de pan y legumbres, y que tal ha de ser la simiente: y de los tiempos del arar, sembrar, arexacar, ò escardar, coger, guardar, y algunas propriedades dello.

¶ El segundo libro trata de las viñas, y de sus particularidades dellas: y de los parrales, diziendo qual qualidad de vides cõuiene mejor a cada suerte de tierras, y en que sitio son mejores las viñas, y de las formas y tiempos del plantar, arar, cauar, enxerirlas, y del podar, y de como se ha de hazer el vino, y dela bodega, y de las propriedades del vino: y del vinagre, y otras particularidades.

¶ El tercero sera de muchas diuersidades de arboles: y algunas otras plantas, de cada vna por si, mostrando en que calidad de ayres, y tierras, la tal planta mejor se haze, y cria: porne el arte de plantar y tiempo conueniente a cada vna, y del enxerir, y porne secretos muy subtiles y agradables.

¶ El quarto delas aguas, huertas y hortalizas, y algunas otras yeruas.

¶ El quinto, tratara de los ganados y aues, de cada vna cosa por si, diziendo, como se han de criar, y de algunas enfermedades, y los remedios a ellas conuenientes, segun los agricultores, y dire algunas propriedades de algunos dellos.

¶ El sexto, sera recapitulaciõ de toda la obra, poniendo que cosa se ha de hazer cada mes, y algunas señales de tiempos, y otras cosas necessarias a este exercicio.

De los sitios y calidades de las tierras, y preceptos para las conocer.

CAP. II.

ES la tierra (segun todos los naturales concuerdan) vno de los quatro elementos, o principios delas cosas, ala qual por los grandes y continuos beneficios que della rescebimos llamamos madre: esta de su qualidad, o naturaleza es fria y seca, y si alguna vez no esta assi, es por algun acidente que la muda, es segun sus sitios y disposiciones de vna de tres maneras, de llanos, valles, o mõtes. En los montes ay dos maneras de disposiciones, que, o son laderas, o collados. Ladera es, por donde suben a lo alto. Collado es lo mas alto, que otros llaman cumbre. Los valles son mas gruessos que los llanos, los llanos mas que las laderas: porque de las laderas y alturas continuamente se derriba la substancia, y virtud a lo baxo, y por esso son mejores las heredades al pie de la cuesta que no en laderas ni altos: porq̃ son de mas substancia.

¶ Item son de otras tres calidades segũ su propriedad, q̃ ò son fertiles gruessas muy buenas, o son del todo esteriles y muy malas, ò tienen el medio, que ni son de todo malas, ni buenas, ni son muy frutiferas. Y en estas, vnas se allegan à buenas que participan mas de bõdad que de esterilidad otras son mas pobres y participan mas de la esterilidad que de bondad ni grossura.

¶ Item son muy calientes, o muy frias, o son en su calor templadas, no digo las tierras por su qualidad, sino por la participacion del ayre, caliente o frio, o tẽplado. Aqui no entiendo dezir de las estremas, digo de las que por estrema se quedad, o humidad, o estremado frio, o calor, son inhabiles para lleuar fruto, y porque ay en las tierras, assi como en los cuerpos humanos enfermedades incurables, porne las señales para que las conozcan y se guarden de entender en las labrar, y las que no son para panes,

ni para otra labor, algo aprouecharã para yerua, q̃ querer labrar las tales tierras seria cosa demasiada, y tiempo perdido.

De las señalas para conoscer la malicia y bondad de las tierras.

CAP. III.

TOdos los mas que de agricultura escriuieron, dando auisos y señales para conocer la bondad, o esterilidad de la tierra concuerdan en esto. Que generalmente la color no es testigo sufficiente para auer entero conoscimiento de la virtud, ò malignidad della, por donde parece ser falso lo que communmente dizen, que la tierra prieta lleua el pan. Y verdad es, que aquella por la mayor parte es mejor que las otras, por que suffre mejor el calor y grandes aguas, y no se encharca. Y porque el color no es todas vezes documento sufficiente, dan otros auisos para mejor la conoscer. Pedro Crecentino, Columella, Paladio, y Plinio, dizen, buena tierra y propria para lleuar pan, es que sea pegajosa, blanda, no arenisca, lo qual se prueua desta manera.

Como se prueua qual sera la mejor tierra.

¶ Tomar vn terron pequeño, y mojarlo cõ saliua, o con agua, y traerle entre los dedos, y si se pega como massa es buena y gruessa, mas si es aspera y arenosa, no es tal. Esto se entiende con que no sean barrizales de holleros, ni arcillas, porque aunque aquellas sean tierras pegajosas son inhabiles para lleuar pan, por su estremada dureza y sequedad.

Señal de la buena tierra

¶ Item es buena señal de bondad de la tierra, quando esta bien cubierta de grama y yerua, donde naturalmente se criã yezgos, jũcos, çarçales, trebol viznagas endrinos monteses, cigutas, y vnas cañahejas que paresçen hinojo en las hojas, cañas, cardos de los grandes, maluas quixiuos. Y algunas vezes las retamas se crian en buena tierra, y que todas yeruas y plantas que en aquellas tierras nacieren sean crecidas verdes, alegres, xugosas. Y vna de las señales que ay para el conoscimiento de la tierra, es, que beua presto el agua, y conserue mucho tiẽpo el humor que recibe, y tanto es mejor quanto mas le retuuiere, y conserue mas que otra: como dize Paladio.

¶ Item es buena señal de tierra, la que si se riega, ò llueue se para hueca y sosa, y y se torna prieta, que la que se para con el agua dura empedernida, y blanquezina, no es buena. Ansi mesmo es buena experiencia hazer vn hoyo de tal grandeza que baste para poner vn arbol, y den de à dos ò tres dias tornen le a echar su misma tierra, y si sobra tierra es gruessa y sino, es mediana, y si falta q̃ no se hinche, es flaca, y muy liuiana.

¶ Item es buena tierra donde nascen aguas dulces de buen sabor, aunque sean aguas gruessas, y no delgadas, y pesadas y q̃ presto se corrompen, que las aguas gruessas continuamente son naturales en tierras gruessas, porq̃ por la mayor parte cada cosa responde a su principio y origen, que las aguas delgadas, las mas vezes salen y yienẽ de tierras delgadas (y aũ esteriles) como son arenales y tierras pedrizas. El agua que cria cieno, es señal que viene de tierra gruessa porq̃ el cieno es como grasa que sale de la tierra gruessa y substanciosa, como de gruessa carne, gruesso caldo. Verdad es que muchas vezes de las tierras que son y esseda les sale el agua cenagosa, y no es argumẽto ni certidumbre q̃ aquellas tierras son buenas, digo que las tales tierras no son gruessas, ni auentajadas, y el cieno q̃ sale del yesso hiede de si mesmo, por que aquella agua hiede. Señales para conoscer las tierras.

¶ Item es buena tierra la q̃ es dulce, lo qual se prueua por el agua que nasce della, q̃ qual sabor tuuiere la tierra tal le terna el agua que sale della. Mas porque muchas vezes no nascen aguas, es menester otro auiso ò documento. Tomar vnos terrones y desatarlos en buena parte de agua dulce, y de buen sabor, repose y cuelen la despues, y desque este bien clara puedẽ la gustar, q̃ qual fuere el sabor de aquella agua tal es el dela tierra q̃ se deshizo en ella, esto pertenece mas para las viñas q̃ para otra labor. Xarales, cascajales, y rebollares, son muestra de tierra de media na manera, los enzinales suelen por la mayor parte nacer en tierras arenisças, y malas, donde nace el romero, y breço suelẽ ser por la mayor parte tierras liuianas y esteriles para pã mas los terruños desnudos de substãcia del todo sin prouecho

uecho, en especial para pā son estos are nales floxos q̄ llamā arena muerta, tier ras d̄snudas y peladas de yerua: y si algu na tienē es mala dessequida, arrugada, como roñosa sin xugo ni sustācia algūa, q̄ la tierra que no tiene virtud para criar la yerua menos la terna para criar el pā. ¶ Item por la mayor parte los espartiza les, o atochales, son malas tierras, y las tierras muy secas y salobres, y donde na cē aguas muy saladas y estas tales no tie nen remedio para las poder corregir y emendar, y si alguno tienen es tan difi cil y costoso, que antes seria cierta la per dida que la ganācia, aūque algunos ato chales ay que son tierras, aunque no biē sustāciosas ni buenas, son alomenos tier ras medianas para pā, y si no fuere trigo sera para centeno, y otras maneras de se millas que se hazen en tierras liuianas. Assi mesmo es señal sufficiēte para auer buen conocimiento si es buena tierra, si en ellas se crian buenas yeruas y plātas que no pueden nacer ni criar se sino en buenas tierras: como son viznagas, car dos grandes, y otras semejantes: digo porque ay algunas plantas q̄ a las vezes nacen en buena tierra, a las vezes en me diana, a las vezes en mala, y de las tales no se puede auer conocimiento entero q̄ tal es la tierra. Y por esso es menester juntar con estas las señales q̄ se hā dicho algunas dellas en lo del color de la tier ra, por la mayor parte la que es prieta es la mejor, y la q̄ mas se junta aq̄lla color.

En que da algunos defectos de las tierras.

CAP. IIII.

AY algunos remedios para remediar y emendar los defectos delas tier ras, aunque no tantos quantos son los defectos. Si las tierras son algo magras o flacas el principal remedio es la huel ga, segū los agricultores, aquella es bue na tierra, que no ha menester mas de vn año de huelga, que vn año lleue fructo y otro no, aunque tales diligencias se pue den tener que continuamēte fructifique y que a vnos fructos succedā otros, mas esso no puede ser en todos sitios de tier ras, saluo en aquellas que se riegan por que estas tales con el beneficio y humi dad del agua: y con el calor y fuerça del estiercol, pueden suffrir qualquier tra bajo q̄ les den. Y por esso a mi parescer aq̄lla es la mejor suerte y bondad de tier ra, que de mas de ser buena substāciosa, y gruessa, tiene juntamente aparejo para regarse en tiempos de sequeda des, y de qualquier necessidad de mas d̄ lo ordinario: como hazē en muchas par tes, que viendo faltar la pluuia, recurrē al remedio artificial: como en el reyno de Aragon, y Valencia, y en el reyno de Granada, los mas se mantienē de regar las heredades de pan, y en todas las q̄ lo han menester. De la manera de regar di rase adelante en su lugar conueniente. Ay muchas suertes de tierra que siendo buena naturalmente les auiene que por tener algunos manantiales, o aguas de tenidas no son buenas para lleuar pan, si aquellas no se enxugan, el remedio de sto se puede hazer de vna de dos mane ras. La principal es hazer tales condu ctos o sangraderas, por donde el agua se escurra y escuele: porque como en los cuerpos humanos muchas vezes curan cō euacuaciones que llamamos sangrar, o sajar, sacando el humor malo y dañoso assi en la tierra haziendo sus sangrade ras podemos sacar y consumir la humi dad dañosa, lo qual el labrador discreto y diligēte mire bien como haga, y segun la calidad del humor, tales sean los con dutos no desecando mas la tierra de lo que ha menester, ni dexando la cosa q̄ le dañe, y desta manera grandes lagunas se pueden secar, como dizen los agricultores, y yo vi en Italia, en tierra de Mātua que dōde auia tales lagunas que apenas de parte a parte las alcançaua la vista, se hizieron tales sangraderas y acequias para vaziallas que dentro de tres años que torne a passar por alli, vi muy singu lares tierras de pan y yerua, y en breue tiempo se acabo lo que parescia ser im possible. Los condutos o sangraduras, son de dos maneras, vnas son azequias patentes, muchas pequeñas reducidas a vna grande, como madre, que bote fue ra toda el agua, y muchas vezes basta vna grande, esto es para quādo fuere el a gua mucha, otras se llaman ciegas segun Paladio y Colum. estas se hazen hondas lo q̄ es menester, y por baxo hinchē las de guijarro y piedra menuda, y tornan-

Como se de saguan las tierras.

lo acubrir de tierra, y gualādolo con otro para que puedan ſembrar encima, q̄ entre aq̄llas piedras por lo baxo pueda correr el agua, y eſto es para quando el humor no fuere demaſiado: mas ſi el agua es poca y manantial, dize Pedro Crecē. q̄ es muy bueno ſi la tierra es fria y humeda, mezclarle algunas cargas de arcilla, la qual el dize ſer caliente. Plin. (ſegun pareſce) en el libro. xvij. no le agrada tal manera de medicina, por las cauſas q̄ el alli aduze, y principelmēte dize q̄ alli es la coſta mayor q̄ el prouecho ni a mi me pareſce tā poco coſa cōueniēte, con coſa eſteril, como es el arzilla, a lo menos para lleuar pan y aun para todo fructo, querer corregir la eſterilidad mi parecer ſeria que es mucho mejor echar mucho eſtiercol, y buena tierra, porq̄ el eſtiercol es de ſu naturaleza caliente, y con ſu calor facilmente emiēda el vicio de la humidad de la tierra. Digo lo que dizen, y mas mi parecer, cada vno mire, y vea lo q̄ mejor le pareſciere: verdad es q̄ dōde ay eſtiercol, aſsi para pā, como alcaceres y frutas, y aū para viñas, ni el pan ni el vino, ni las frutas, ni las yeruas ſon de tā buē ſabor, ni ſeguar dā tanto tiempo, porque como el eſtiercol es coſa corrupta ayuda a corromper mayormente ſi es demaſiado, excepto en las hortalizas donde abunda el humor, y por eſſo ha meneſter el labrador ſaber la calidad de las tierras y ayres, porq̄ ſepa cōformarſe con la neceſsidad de las tierras q̄ tiene y labra, y aſsi errara pocas vezes, o nunca. Y anſi miſmo como por ſer las tierras muy flacas no ſon buenas para lleuar pan, aſsi algunas vezes por ſer muy grueſſas ſe enloq̄cen en años vicioſos, y no lleuan grano, que todo ſe va en paja, en eſſo es el remedio mas facil, q̄ como la enfermedad no es tan mala, es facil la medicina, y aprouecha (dizen algunos) que las tales tierras muy grueſſas, que es bien mezclarles alguna arena, y atarlas para encorporar lo vno con lo otro, a mi parecer eſte remedio es poco mejor que el del arzilla por mejor ternia yo ſembrar algunos años en las tales tierras, hauas, melonares, cogombrales, y panizos, y mijos, ſi es tierra aparejada para ello, o coſas q̄ ſe crien y hagan bien en tierras grueſſas y vicioſas, y vean q̄ ſiembren coſas q̄ las pueda lleuar el tal ayre, y tierra, y aſsi la tierra ſe cāſara algo y adobara para trigo. Verdad ſea q̄ el arena aprouecha ſi es la tierra muy grueſſa y pegajoſa, porque ayuda a deſpedir. Si el campo fuere muy pedregoſo, y por eſſo trabajoſo para la labor, hagā montones las piedras, o ſaquē las alas lindes, y ſi tiene pocas piedras no las quiten, porq̄ en el verano eſtan cubiertas cō lo ſembrado, que no les da ſol y tienen freſcas las rayzes, ſi ſon jūcales quemandolos y cō la labor continua pereſcen, tambien la grama, con tal que arranquen todo lo que ſacare el arado. Y tambien alas tierras muy vicioſas es biē canſallas con ſembrarlas las de cōtino muchos años vnos tras otros. Dize Paladio que los helechos ſe pierdē ſi entre ellos ſiembran altramuzes, ò hauas, ò ſi quando eſta naſcidos los cortan, o los q̄brantan anſi tiernos cō vn palo. Y dize que no ay coſa q̄ tanto les eche a perder como ſu miſmo çumo. Dize Pli. q̄ ſi dos años continuos los cortā, q̄ no les dexē echar hoja, q̄ luego ſe ſecan de rayz, y ſi los vſan a cortar con cuchillo de caña, lo qual ha de ſer ſiempre quando eſtan no uecitos. Y dizē que de la miſma manera ſe pierden los yezgos, y pienſo yo q̄ ſe perderan los carrizos. Si las tierras ſon muy flacas, el mejor remedio es la mucha huelga, y tras eſto engraſſar las cō eſtiercoles que duermian ganados en ellas y remudar los poſſueros, porque a toda parte alcancen, echar eſtiercoles podridos, quemar coſas que hagan ceniza, que de todo ſe hā de ayudar paraq̄ la tierra lleue fruto. Mas la verdad es, que no ay tal medicina ni remedio, para emendar las faltas de los terruños, como aprouechar ſe dellos ſegun requiere ſu naturaleza, porq̄ no es toda tierra abil ni ſufficiente para fructificar en toda manera de fruto (como dize Virgilio) por eſſo es bueno apropriar a cada tierra lo que biē y propriamente le pertenece y puede lleuar. En tierras calientes, poner coſas que cō el calor crezcā. En las regiones frias, poner plantas que con frialdad no ſe quemen. En las ſecas, lo que no ha meneſter mucha ſubſtancia ò q̄ ſon con la ſequedad mejores q̄ cō la humidad. En las humedas lo q̄ requiere y

Como ſe pierden los helechos.

Buena auiſo.

re y ha meneſter contino humor, en las alturas y cerros, lo que ha meneſter mucho ayre, en los valles y hõduras, lo que ſe ha de guardar de vientos, en las ſombrias, lo que recibe daño del ſol, o no lo ha mucho meneſter, en las ſolanas, lo que es enemigo de ſombrias, y anſi las tierras que no ſon para pan ſean para yeruas, o arboledas, y para mil coſas que pueden ſeruir y aprouechar, y anſi de todas las otras coſas. Quales ſean eſtas coſas la diremos por ſi, cada vna en ſus capitulos diſtinctamente, dando nos Dios la gracia.

¶ A eſto quiero que eſtẽ todos auiſados que por eſſo es pobre Eſpaña, porque o no emplean cada tierra en aquello para que es priopria y porq̃ dexan muchos baldios ſin prouecho, de muchas coſas de que podrian aprouechar mas de lo que ſe aprouechan. Y porque en ella ſe mantienen muchos ocioſos y holgazanes, naturales, y foraſteros. Bueluoa hablar de la tierra, y dire de las maneras del arar y de ſus tiempos, de las diuerſidades y tiempos del eſtercolar las tierras para el pan, y para las otras coſas. Y de las maneras y tiempos de regar diremos, plaziendo a Dios a delãte, en el libro iiij. deſta obra. Y a mi parecer donde la tierra no ſe riega, que ſon las tierras templadas entre calor y frio, entre humedas y ſecas, entre grueſſas, y flacas, que ſon las mẽdianas, ſon mas cõtinuas en frutificar, porque ninguna demaſia de mal tempero les haze tanto daño como a las que ſon eſtremas, que a las grueſſas ſino llueue les haze mas daño la ſeca, y a las flacas la mucha agua.

Del arar, y de los tiempos a ello conuenientes y que prouecho trae el arar, y cauar.

CAP. V.

VNA de las coſas que principalmente ſe requieren para que la tierra bien frutifique, es el biẽ arar, o cauar Y aſsi lo dize Theofraſto, y lo vimos de contino por la experiencia, mas eſto ſe ha de hazer ſegun la manera y tiempo requiere, de cada calidad de tierra y region, porque vnas quieren ſer labradas en vn tiempo, y otras en otro, vnas quieren ſer muy labradas, y otras no tanto. A qui dire de algunas, ſegun cada vna dellas requiere diziendo primero los grandes prouechos que el arar, o cauar trae. Pedro Crecẽtino dize, que el arar o cauar trae quatro prouechos. El primero es exercitar y obrar la tierra, y en el libro. xj. dize cubrir y a mi mejor me parece que diga abrir, porque abriendo la mejor, la puede penetrar el ſol y las aguas, q̃ ſino eſtuuieſſe arada o cauada, y por eſſo la tierra recibe mas tempero. El ſegundo prouecho es ygualar la tierra porque a las vezes vna eſta mas alta que otra, o mas hoyoſa, lo qual daña muchas vezes a las plantas, y mas a las ſimientes menudas, porque en tiempo de muchas aguas en lo hoyoſo, ſe ahoga, y en tiempo de ſequedades en lo alto ſe ſecan, y por eſſo el que ara deue bien mirar q̃ todo lo dexe ygual en quãto pudiere, porque el agua ygualmente ſe reparta quãdo lo regare o llouiere, y el ſol y calor ygualmente eſcaliente. El tercero prouecho del arar la tierra, es mezclar, o incorporar vno con otro, o tierra grueſſa con tierra liuiana, o eſtiercol y tierra, o la ſimiente y tierra. Y por tanto el que arare conuiene que mezcle bien lo vno con lo otro, en eſpecial las ſimientes menudas, como ſon, trigo, ceuada, y las ſemejantes, porq̃ todo aquello q̃ queda deſcubierto, o ſe ſeca con el ſol, o ſe quema con el frio, o lo comen las aues, o reſcibe tal daño q̃ no naſce, donde ſe ſigue que el trabajo no es tan frutuoſo, y la ſimiente perece, y la tal tierra ſe inflama a las vezes. El quarto prouecho es, deſmenuzar la tierra que eſta hecha terrones porque mejor guarda la tierra ſu tempero y humor eſtando deſmenuzada q̃ no la q̃ tiene terrones grueſſos, q̃ el terron como eſta en ſi junto, no recibe ſimiẽte alguna ni da ſubſtancia ni ,puecho, ſino como piedras eſtan inutiles. Y por eſſo auiſan los agricultores, q̃ en todas maneras quando el campo ſe ara, quebranten y deſmenuzen los terrones ſi algunos ſe leuantaren. Pareſceme a mi, que allende de q̃ eſtos quatro prouechos q̃ el arar o cauar trae (ſegun el Crecent.) que aun ay otros dos q̃ ſon mas, o alomenos tan principales. El vno es matar la yerua, la qual ſi mucho creſce quita la ſub-

ſtancia a las otras plantas dexugalas y ahogalas y aun matalas del todo. El otro es, que ſe molefica la tierra y ſe para hueca, la qual ſi ha eſtado mucho tiẽpo ſin labrar, eſtara muy tieſta, y por eſſo auiſe el labrador que en tal tiempo y cõ tal modo y ſazõ labre y are ſu heredad que ſu trabajo aya todos efectos. Porq̃ muchas vezes acontece que muchos no ſabiẽdo las maneras del arar o cauar, ni los tiempos proprios para ello, lo vno trabajan en balde, y lo que es peor, echã a perder ſus tierras. Y porque para bien hazer no baſta reprehender ſin enſeñar (como Columella dize) porne todos los auiſos y reglas de los agricultores. El Crecentino, Columella, y Paladio dizen, que la tierra ſe daña mucho ſi la aran, o cauan muy ſeca, o muy mojada, porque la que eſta muy mojada ſi aſsi ſe trata hazeſe barro, y lodo, y en lugar de pararſe fofa, hueca y muelle, tornaſe dura y muy empedernida, que queda rebatida por algunos años. Y ſi entonces ſe ſembrare pierdeſe la mas ſimiente, y la que ſale, ni ſale tan preſto, ni tan bien y criaſe mal, y la tierra como dixẽ queda mal cogida por aſſaz tiempo. Mas ſi eſta la tierra muy eſtercolada noſe rebate aunque ſe trate muy mojada, y la que eſta, o muy ſeca, o ha llouido poco ſobre ella, labraſe con doblado trabajo y coſta y pierde mucha parte de ſu ſazon, entõces ſe ha de arar, o cauar la tierra, para q̃ bien frutifique, quando el arado, o açada no leuantã tan grãdes terrones, por que eſto por la mayor parte viene de ſequedad, ni tampoco quando el açada o arado andã emboçados en barro, o çahõda el labrador, ſino quando la tierra ſe leuanta menuda como arena, y ſe deſpide facilmente de la herramienta. Y por que en todo campo para que en el año ſiguiente ſe aya de ſembrar, es neceſſario ſe apareje ſegun ſe requiere ſu manera y calidad. Y ſi el año ante ha lleuado fruẽto en aprouechandoſe del raſtrojo, en todo lo que mas pudieren deuen le que mar, y eſto ſe haga en tiẽpo que no ande viẽto rezio, porque no lleue aquella paueſa o ceniza, porque aquella da mucho prouecho a la tierra, ni haga bolar el fuego dõde haga daño, mas quando anduuiere vn ayre ſuaue, leue, q̃ ayude a andar aquella flama, la qual ſe deue encender de aquella parte donde el ayre viene: lo qual ſe ha de hazer de la miſma manera en las roças.

El buen tiẽpo de arar.

Del q̃mar de los raſtrojos

¶ Item deuen de mirar q̃ ſea en tiempo que aya tales nuues, o humedades y nublados que preſto ſe crea ſer la pluuia. Porque deſpues que el tal raſtrojo, o roça ſe aya quemado, el agua que ſobreuiniere mezcle muy bien la ceniza con la tierra, y la adobe y de ſubſtancia. Y mucho querria ſi fueſſe poſsible que todas las tierras en que han de ſembrar pan ſe quemaſſen quãdo las yeruas eſtan ſecas, por quemar las ſimientes dellas que no nazcan deſpues, porque no ahoguẽ los panes. Y a mi parecer de muchas cauſas que dio Virgilio en ſu Georgica, por que el quemar aprouechaua a las tierras dexo la principal y creo yo que es muy mejor, porque las rayzes de las yeruas y plãtas y todo lo de mas ſe haze cẽiza, con la qual (ſi bien ſe encorpora, muy bien ſe eſtercola la tierra) y por eſſo todas las roças y montes que ſon para pã, y aun tambien para yerua, ſe deuen quemar como arriba dixe. Mas tornando al modo de arar, es muy bueno deſpues de auer quemado el tal raſtrojo o roça, arar lo ſi ha llouido, o ſi la tierra eſta humida, porque en aquel tiempo es muy bien arar, mayormente en las tierras grueſſas, rezias, humidas: como dizen Theophraſto y Varron, que cõ el calor es muy mas fructuoſo el arar y mas prouechoſo, digo en tiempos que haze calor, porque entonces en todas las tierras (y eſto es mas neceſſario en las grueſſas) con el calor ſe cuezen todas las yeruas y ſus rayzes. Y dize el Theophraſto que las tierras flacas ſueltas, y ligeras, ſe han de arar en inuierno, lo vno porque la poca ſubſtancia que tienen no les deſeque el demaſiado ſol del verano, lo otro, porque muy mejor puedan (por eſtar aradas) embeuer el agua el humor del inuierno. Mas ſi las tales tierras grueſſas que auemos dicho, deſpues de auer ſegado, no ſe pudieron arar ante de la ſementera aun es muy bueno deſpues que la yerua eſte nacida arar la, porque cõ el arar y con los yelos que ſobreuienen, toda la yerua ſe ſeca de rayz y perece. Y por eſſo toda tierra q̃

tiene

tiene yerua, ſe ha de arar en inuierno, quando ſe eſperan preſto los yelos, y en verano con el ſol y calor, y en el tiẽpo que las yeruas han echado ſimiente, digo antes q̃ la madure ni ſazone, por que entonces mas ſeria ſembrar las yeruas, que deſtruyr las. Y es meneſter que tantas vezes ſe aren y den bueltas, quãtas ſe tornaren a enueſtir de yerua, en eſpecial ſi ſon tierras rezias y fuertes, porque las tales mas vezes quieren ſer remollidas que las ſueltas y no heruoſas. Y anſi dize Creſcentino y aprueua la experiencia, mas las tierras ſueltas, muy arenoſas y flacas, que no tienen tanta ſubſtancia, baſta que ſe arẽ dos vezes, la vna ala primauera. Y dize Caton que eſto ſea quando los perales florecẽ y ſegun Plinio han ſe de arar otra vez antes de la ſementera. Deforma que las tierras grueſſas quieren tres rejas alomenos, y con el ſembrar quatro, y eſto es lo que dize Virgilio. *Quarto ſeriſurco*, eſto es en las tierras rezias, y no ſe marauille ninguno que tantas vezes ſea neceſſario arar, que aun ſegun Plinio dize, en Toſcana ay tierras tan rezias y tãllenas de yerua, que antes que las ſiembren las aran nueue vezes. Mas tornando al propoſito las tierras rezias, por la mayor parte quieren quatro rejas. La primera ha de ſer vn poco antes, o deſpues de la ſementera, y eſta ſe llama alçar, o barbechar. La ſegunda ala primauera, y eſta ſe llama binar, q̃ quiere dezir ſegundar, que viene de bis en latin que quiere dezir dos vezes, porq̃ ya van dos rejas, y quando las tierras rezias ſe binan, las que ſon ligeras ſi no han ſido aradas, ſe pueden baruechar, y aun vn mes antes, porque reciban bien todo el humor que le es neceſſario al terciar (que ha de ſer no muy lexos de la ſementera) ſe ha de hechar el eſtiercol, ſi y la tierra y ayre lo ha meneſter, porque entonces lo cubra el arado (y dixe ſi ha meneſter) porque a las tierras calientes y ſecas, no les es aſsi neceſſario como a las frias y humedas y q̃ ſe riegan, y el eſtiercol ha de ſer viejo, podrido, y eſparzido en mẽguãte, y dizen q̃ anſi no cria tanta yerua, y aũ dizen q̃ ninguna, y deuenlo cubrir luego, porque el ſol no deſeque la virtud: como a delante ſe dira mas por eſtenſo. Digo que eſto de echar el eſtiercol, no ſea ſi ſer pudiere, mucho antes de la ſementera, porque el eſtiercol no pierda ſu fuerça, y en lugar de emplearla en criar pan, la aya echado en criar yeruas inutiles y dañoſas, y no aproueche, ſino que antes dane al tiempo de la neceſsidad, y porque al tiempo de la ſementera la tierra eſte muy mas hueca, foſa, y muy mollida, y el pan echara mas hondas rayzes, lo qual no haria ſi eſtuuieſſe dura y empedernida es neceſſario que al terciar impriman, y hinquen muy mucho la reja porque el ſulco ſalga muy hondo, ſi el campo fuere muy lexos, y por el grãde trabajo no pueden lleuar el eſtiercol, deuen de procurar que duerma alli algun ganado como ſon cabras, vacas, ouejas. Mas tornando al arar han de mirar que en tal manera queden los ſulcos eſpeſſos y yguales que a penas ſe pueda conoſcer hazia donde a ſeydo arado, y mirẽ muy biẽ el ſulco q̃ quede bien hondo porq̃ la tierra q̃ eſta en lo baxo ſalga arriba, y ſe mezcle biẽ lo vno con lo otro y aſsi fructificara muy mejor: y por eſſo deue el q̃ ara imprimir mucho la mano del eſteua y a eſta cauſa Columella, donde aplica las diſpuſiciones de los cuerpos a los exercicios del campo, dize que para arar han de ſer los hombres altos de cuerpo, porque mejor puedan enſeñorear y eſtribar en el eſteua, y eſto es lo q̃ dize Virg. *Arator incuruus.* Deue el que ara de traer vn puñal conſigo, porque muchas vezes aran entre rayzes, para q̃ quando el arado leuantare, o ſe tuuiere en alguna rayz la corte, porque los bueyes al tirar no reciban daño.

Otro tiẽpo de arar,

¶ Item dize Columela que el ſulco no ſea muy largo, ni muy corto, porque en el largo trabajan demaſiadamente y ſe canſan, y enel muy corto, en dar las buel tas rehuellaſe mas la tierra, y pierdeſe mucho tiempo. Dize que en las tierras grueſſas y duras, ſea el ſulco de CXX. pies, y en las flacas, ſueltas y liuianas pueden ſer mas largos. Y tambien ha de ſer corto en las tierras q̃ tienen matas y rayzes q̃ en las que eſtan deſembaraçadas pueden hazer con menor trabajo mayor carrera. Deue anſi meſmo el labrador lleuar el ſulco entero, y quanto

La hechura delos ſulcos

mas pudiere le saque derecho, y no deuẽ parar vez alguna en medio del sulco sin necesidad, porq̃ los bueyes no se abezẽa parar, porq̃ los animales irracionales piensan q̃ lo que vna o dos vezes les hazen hazer, que aquello han de hazer continuamente, por esso lleuẽ el sulco entero hasta el cabo, sin parar, y alli ante q̃ den la buelta dexen tomar vn poco de huelgo a los bueyes, entre tanto q̃ desemboça el dental cõ el arrejada, y assi rehazen la fuerça y huelgo y cõ esperãça de aquella huelga corrẽ mas presto, y de mejor gana, y cõ mejor aliento el sulco siguiente, y trabajan mejor, y el trabajo no se les haze tan graue. Dize mas Colum. que las tierras que son fuertes y rezias no se aran tan bien con mulas como con bueyes, porque ellos van con mas tiento y con mas fuerça, y ansi es la verdad que en todo es mejor labor la de los buyes que de mulas, mas si la tierra es suelta rasa desembaraçada, grande labor es la de las mulas: porque trabajan mucho. Tornemos al tiempo conuenible de arar. Deue de mirar el prudente labrador, que en las regiones, o tierras calientes los effectos, y obras del verano: y sus propriedades: comiençan antes que en las frias: como en las tierras frias el inuierno comiença a hazer su operacion primero que en las calientes por ende prouea y mire, como con prudẽcia se rija y aperciba, digo lo porque en las tierras calientes deue arar poco despues de Nauidad: o quasi por aquel tiempo, y en las frias por Março esto se entiende quanto al baruechar: porque en las vnas tierras es vn mes, y aun dos antes que en las otras verano.

Del tiempo del sembrar,

¶ Item dizen que es bueno arar quando haze viento gallego, porque este (segun los mas agricultores dizen) da grãde tempero a la tierra: que entonces se abre y comiença a andar (segun que Varron afirma) en principio de Hebrero y dura hasta en fin de Março. Y aunque en otros tiempos del año corre este viẽto, no es tan contino, ni tan prouechoso como en este tiempo que he dicho y si no es grande necesidad no deuen abrir la tierra quando anda viento cierço (como Plinio afirma) y con mucha razon mayormente si es entre vides, o arboledas, porque aquel viento con su estremada frialdad y sequedad, es muy contrario a la labor de la tierra, salvo en tierras que quieren matar la yerua, que a esto solo aprouecha, que si con el arar, o cauar se descubren las rayzes de las plantas, vides, o arboles o qualesquier que sean, luego con este viento se queman, y se destruyen y secan y por esso es mejor hazer esto quando gallego, o abrego buelan, porque aquestos vientos por ser calientes y humidos no solamente quitan, mas a vn segun afirman el Crecentino dan mucha substancia y sazon a la tierra. Y pues he dicho assi bre uemente de los tiempos conuenientes al arar tornare a hablar en la manera. Si son laderas han de lleuar al traues, porque si se arasen de alto a baxo lo vno seria grande trabajo a los bueyes y persona, y aun muy dañoso, y quedarian muy cansados sin hazer tanta labor, y lo de mas seria dañosa a la labor y tierra, porque quando llueue mayormente si es agua rezia o turbiones, por hallar los sulcos derechos de alto a baxo, no para el agua ni dan tanto humor si no vase por el sulco abaxo, y aun lleua consigo la mas substancia y virtud de la tierra, lo qual no haria tan facilmente si los sulcos estuuiessen atrauessados: y aunque parezca ser aqui sin proposito entrexerire aqui vn auiso de Virgilio, y aun quasi de todos los agricultores. Y es lo que en nuestro castellano dezimos, que quiẽ mucho abarca poco aprieta. Digo y dizen que el labrador no se ponga a labrar mas de lo que muy bien pudiere labrar, y grangear, que mas frutifica vna huebra bien labrada y sazonada, que tres corridas, y ahurragadas, mas frutifica vna alançada de viña bien a sus tiempos conuinientes labrada, que quatro no tan bien hechas, ni curadas, y no puede ser de otra manera (sino es acaso) si es que lo que es bien hecho luzga y aprouecha muy mejor que lo cõtrario, y por esso ninguno se deue (si es sabio) estender a mas de lo que muy bien hazer pudiere, y porque (como arriba dixe) es la principal labor del campo digo en la grangeria del pan deuen mirar que los sulcos vayan siempre muy juntos, y no quede entre sulco por arar: o como los labra-

labradores dizen pece o loba, puede y aun deueſe examinar (de mas de lo que la viſta declara y conoce) ſi queda molli do todo y no duro nada y junto vn ſul co con otro, metiendo por los ſulcos vna vara al traues, que ſi paſſa todo eſta mouido, y ſi para queda cubierto de tierra, y por mouer con el arado. O quã tas ruyndades deſtas ſaben y hazen los moços, que van tarde alabor andan flo xos, cubren los entre ſulcos de tierra, y aſsi queda por hazer.

¶ Item ſiempre deuen arar en cruz digo que vna reja corte a otra, y que el viñar vaya al traues de como ſe baruecha, y el terciar al traues de como ſe vino y el ſembrar al traues de como ſe tercio que ſiempre la reja que dã, corte a la que paſ ſo, y aſsi nunca queda tierra por mouer y en toda manera de arar o cauar ſe pro cure en quanto ſer pudiere hazer en tal tiempo que la yerua muera, y la tierra quede hueca y ſofa y no rebatida, eſto baſte quanto al arar y ſus tiempos.

Del arar con bueyes.

¶ Quanto a los bueyes, dize Columela que es mejor vñir a los peſcueços, que no a la cabeça, o a cuernos, porque con mayor fuerça dize que rompen la tierra porque con todo el cuerpo tiran el ara do. Marauillome yo del que diga tal coſa, pues fue Eſpañol, y ſabia que los bueyes de Eſpaña por ſer muy grandes tienen grande fuerça en las cabeças, y pueden traer muy bien los arados. Alla en Francia, o en Italia que ſon los bueyes pequeños, y tienen los cuernos menudos, y flacos tiene eſto mas lugar, no en Caſtilla, ni andaluzia ni eſtrema dura donde ſon tan grandes que qual quier cargo pueden muy bien traer, vñi dos a las cabeças, y Plinio dize que pa ra arar han de ſer los bueyes vñidos muy fuertemente y muy apretados que lleuen altas las cabeças, lo qual no podria ſer ſi al cuello los vñieſſen, por que las colleras han de ſer floxas, y los que traen colleras pueden traer las cabe ças altas, o baxas: como quiſieren y por eſſo es meneſter que el que arare con co lleras, ora ſean bueyes ora mulas, les põ gan boçales eſto ſe entienda ſi aran en lugar que pueden hazer daño como ſon viñas, arboledas, y entre otras plantas, porque no hagan daño, lo qual no pue den hazer anſi los bueyes andando vñi dos a cuerno, ſi no quando paran.

¶ Item el que collera viare deue mirar que ſea floxa no venga apretada con el cuello, no ſea aſpera, porque no deſſue lle el peſcuezo. Dize mas Columella, que quando los que aran con collera vi nieren al cabo del ſulco empuxen el ara do cada vez hazia adelante porque la collera ſe aparte de donde viene, y lo que poco a poco ſe eſcallenta deſta ma nera ſe reſfrie porque ſi por algun gran de eſpacio de tiempo eſto aſsi no ſe hi zieſſe recibiria aquella parte grande ca lor, y deſpues haria el frio mas impreſ ſion, y de alli viene q̃ ſe hinche, y ſe deſ ſuelle y otras enfermedades malas, y muy difficultoſas de curar.

¶ Item conuie que en deſuñendolos no los dexen apartar antes que les frieguẽ las cabeças, roſtros, peſcueços, y princi palmente los lugares por donde han ſi do huñidos: porque de mas de ſer les e ſto a los bueyes muy agradable y hazer los mas domeſticos y manſos, les es bue no y prouechoſo. Y aun dize Colum. que quando los deſuñeren les tiren a fuera el cuero que eſta comprimido con la carne, aſsi en la cabeça del yugo como en el cuello de las colleras, porque de o tra manera ſe les hazen malas llagas ma yormẽte en el peſcueço ha ſe de hazer a los bueyes quanta piedad pudieren por que aunque de otros animales mucho nos ayudamos y aprouechamos, ningu no ayuda a los hombres tanto, ni es par ticipante de nueſtro trabajo, ni alguno no es tan prouechoſo como el buey. Y porque adelante hablando de los gana dos, ſe ha de hablar dellos mas a la larga dexare aqui de hablar dellos, y dire pri mero del ſembrar, y ante todo, que tal ha de ſer la ſimiente.

¶ *Que tal ha de ſer la ſimiente.*

CAP. VI.

DIze Crecentino, Virgilio Varron, Columella, y Plinio, que la ſimien te principalmente ſea nueua, y tal que deſde la hera eſte eſcogida para ſembrar y para ello apartada porque la que de mas de año ha paſſado no es tal, y la de

dos es muy peor: la de tres muy mala, y la que de allí passa es vana y muy esteril, hablo del trigo, y centeno, y ceuada y algunas legumbres, que otras simientes ay que por ser viejas son mejores, de las quales trataremos adelante de cada vna en su lugar.

Qual ha de ser el trigo pa sembrar.

¶ Item sea la simiente de qualquier genero que sea muy granada, muy llena, muy pesada no arruga, no humeda, ni mojada, el grano lleno, duro, pesado, leco, sea limpio de qualquier otra simiente y yerua, y si ser pudiere que grano a grano fuesse escogido. En el trigo, el grano sea ruuio, si no es de casta de ser blanco, o candial, aunq̃ en esto es bueno que tire a ruuio, y que partido tenga tal color dentro como paresce defuera que parezca ambar, no este harinoso, sea de buẽ olor ante de troxe alta, ayrosa que soterraño, y si es de silo, sea enxuto, y no mucho tiempo detenido en el, no sea gorgojoso ni carcomido. Dize mas Columela, que es bueno que quando el pã se limpia que entonces se escoja la simiẽte de lo que cayere mas al hondo del mõtõ, porq̃ lo tal es mejor por ser mas pesada. Tambien se puede escoger en vn harnero trayẽdo lo al derredor: porque lo vano y mas liuiano, quedase encima como la paja, y lo pesado va a lo baxo, y ansi lo pueden apartar y escoger. Es tambien prouechoso auiso que mirẽ quando de vn grano nacen muchas espigas, deuen escogerlas aparte, y limpiarlas por si, y sembrar por si junto a la haza, y otro año hazer otro tanto y despues que aya tal cantidad de tan buena simiente, sembrar mas en grueso. Y no piense alguno que esto tal sea poque dad de mirar en tal menudencia de simiente, que auisos son de singulares varones, y quien de las menudencias haze poco caso, y las estima en poco, no alcança las mayores y hallase burlado, mayormente en estas cosas, que ni paran perjuyzio ni deshonra. Y como en los animales buscamos buena casta, como en caualos, perros, toros, y los demas porque no haremos otro tanto en las simientes? pues esto no daña antes aprouecha al anima y cuerpo.

¶ Item la simiente sea toda vna, no mezclada, digo que sea la simiente que sembraren en vna haza, toda vna. Esto digo porque ay algunos que quando temen los años auiessos, mezclan muchas maneras de trigos candeales trecheles, derraspados, y otros que ay, y aun centeno a bueltas, haziendo de todo vna necia confusion, porque lo vno, o lo otro acierte, y aũ si el año fuere prospero q̃ todo crece y grana bien a mi parece, no se a otros lo q̃ les parecera, y remitome a la experiẽcia, mas digo y affirmo, que no es buena tal mezcla de simientes que juntamente la podre llamar el chaos, o confusion del Ouidio. Y ternia yo por mejor ya que quieran para la seguridad juntamente sembrar muchas maneras de trigos, porque sino acertare todo, acierte algo. Hazer girones en vna haza q̃ otros llaman enmielgas, o que vaya sembrado a girones, y desta manera mezclara y podra ser cada casta, o linage por si, aunque tampoco esto no me agrada porque cada linaje de pan quiere differente tierra, que lo trechel, o rubiõ quiere baxos, llanos y tierras gruessas, lo arisprieto altos, lo candeal, o desraspado, tierras humedas, y mas liuianas, y por esso deuen sembrar cada cosa por si en las tierras que les son apropriadas.

Mezclar maneras de trigo es malo.

¶ Item sea la simiente toda vna, no mezclada, digo de vna tierra nacida que si son differentes, vna nace antes que otra y se seca la vna antes que la otra, quiero dezir que no nace, ni crece, ni se sazona y gualmente, mayormente si son differentes en linaje de panizos.

¶ Item ha de ser la simiente nascida en tierra semejante a la en que se ha de passar y sembrar, de caliente a caliente, de fria a fria, de seca a seca, de templada a templada, de humeda a humeda, y assi de todas las otras calidades, o a mejor calidad de tierra, en tal que la differencia no sea en demasia, porque la mucha diferẽcia suele hazer mucho daño digo si es de muy fria a muy caliente de muy gruessa a muy flaca, de muy humida a muy seca, o por el contrario haze mucho daño y no succede tambien. Mas deuen de procurar que en quanto pudieren siempre passen las plantas, o simientes a mejor suerte de ayre y tierra, digo mejor de dõde se crio y estaua primero, y no

y no a peor, no caliente a fria, no de tem prana a tardia, antes a lo contrario, si es mejor.

¶ Ytem la simiente no sea de lugar humido, porque en los tales mas presto se daña y corrompe. Y aun en las tierras muy frias, flacas y de poca substancia y virtud aunq̃ siembren buen trigo, a dos años le torna cẽteno, que la ruyn tierra conuierte la simiẽte a su natural, y lo mismo haze la buena, y poresso aprouecha buscar siempre buena simiente y de buenas tierras.

¶ Ytem la simiente no sea de retoño porque las mas vezes es vana, ni mezclada natural con forastera (como dize Theofra.) Y dize el mesmo, que sino ay simiẽte nueua para sembrar, que es bueno examinarla primero, para ver si sera buena, lo qual harã dessa manera Echar le primero en cima agua tibia, que si fuesse muy caliente quemaria la simiẽte, si no sea tibia, y si nasce (aunq̃ no muy buena) sera mediana para sembrar y sino nasce, embienlo al molino y aprouechen se dello en lo q̃ mejor pudieren. Deue en todas maneras procurar el labrador, buscar la mejor simiente que pudiere, lo qual ha de hazer en todas las cosas, ansi en semillas como en plantas como en animalias porque de muy buena simiente nasce muy buen fructo, y si alguna vez hierra alomenos no es por falta o culpa de la simiente, y dela mala simiente nunca sale buen fructo, sino es por sobra de muy buen tiempo. Porque qualquier mudança de la simiente siempre cresce con la planta que della nasce (como dize el mesmo Theofrasto) y lo muestra la experiẽcia. Y dize el mesmo que tal sera la planta que nasciere, qual fuere la simiẽte que se sembro, por esso han la de escoger con las condiciones dichas en este capitulo. Dize mas Paladio, que deuemos escoger la simiente que en aquella tierra q̃ la queremos sembrar es mas prouada, y responde y acude mejor. Y pues ya tenemos llegada y escogida la simiente, pongamonos al trabajo, y con la gracia de Dios, en comencemos a sembrar.

Del tiempo y auisos del sembrar.

CAP. VII.

MVchos, y aun los mas que en este arte de agricultura hablaron, ansi Griegos como Latinos, entre los quales fueron los principales Hesiodo, Virgilio, dixeron que el labrador tenia necessidad de saber algo, y aũ mucho, del mouimiento del cielo y estrellas, assi de las fixas como de las que llaman erraticas, y saber las influencias y propriedades dellas, en especial para en el tiempo y manera de la sementera. Porque no ay dubda, sino que es muy aueriguado, que las influencias, dellas, imprimẽ en la tierra, variando los años y temporales, vnos años de vna manera, y otros de otra, vnos muy humidos, y mojados, otros muy secos, y otros muy templados, vnos muy tempranos, otros muy tardios: vnos muy esteriles, otros muy fructiferos, segun que continuo por experiencia vemos. Y sin duda es verdad, que si el labrador pudiesse alcançar algo de aquella sciencia, le seria muy grande ayuda y prouecho, para saber las calidades del tiempo venidero: mas como la podra alcançar a saber vn ignorante y rustico labrador, que ni aũ muchos y grandes letrados de nuestro tiempo, y muchos medicos que de sciencia presumen y se alaban, y a quien esto mas pertenesce saber y les toca, aun no conoscen este nombre de Astrologia, ni aun hazia donde se mueue el Cielo, y con todo esso dizẽ mal della. Es vicio de los ruynes, dezir mal de lo bueno, y siempre vemos que no dize mal de las sciencias, sino el que no sabe nada de ellas, y bueluo al proposito, es cierto muy difficil, y aũ tẽgo lo por imposible mezclar (como dize Plinio) tan alta y diuina sciencia, como es el conoscimiento de las estrellas, con la rusticidad y grosseria de los labradores. Mas porq̃ no que de del todo este libro despojado de algo desta facultad, porne adelante enel sexto libro algũas señales de los tiempos venideros, digo de los ayrosos, serenos, lluuiosos, humidos y secos, muy faciles de entender, segun las enseñan estos doctos y singulares varones, poniendo primero otros auisos conuenientes y necessarios ala sementera.

El tiempo pa sembrar.

¶ Quanto alo primero, este auiso tenga conti-

continuamente el labrador, que en todas, o en las mas cosas de que multiplicaciõ se espera, assi como en el sembrar plantar enxerir, y otras semejantes, todas en quanto pudiere las haga en creciente de luna, y aun en principio de creciente, porque la luna tiene dos quartos de augmento, o crecer, y otros dos de diminucion, y en los primeros ayuda a criar, y en los otros dos segundos a consumir (como dize Crecentin.) y el primer quarto abunda de caliente y humedo: como las personas jouenes, con lo qual las simiẽtes y plantas mas comprehenden y crecen, que con lo caliente y seco: qual es el otro segundo quarto, y en los otros dos quartos de diminnciõ es fria y humeda como son los viejos, y esto es mas necessario aun en las simientes que nò en los arboles, que si los arboles se arrancan en fin de menguante de luna, y de dia que es ala tarde, prenden muy bien, porque gozan de toda la creciente para crecer y lleuar la perfection de la menguante, para ser mejores las posturas, mas no es assi en las simientes, q̃ auiene que por esta causa muchas simientes que en menguante se siembrã perecen y se pierden, y si naceen, no son tan buenas ni tan medradas ni tan prouechosas como este doctor dize. En esto de sembrar en creciente de luna concuerdan Plinio y Crecent. y lo tornan a dezir como precepto muy principal, y Paladio lo dize en dos lugares, replicãdo lo como cosa digna de notar, y aun Hesiodo dize, que en nueue y treze de luna, son buenos dias para plantar arboles, y no buenos para derramar simiente como parece por las razones naturales que trae Iuan Pico Conde Mirandulano, varon en todas las sciencias eminentissimo.

¶ Y dize el Crecentino, q̃ es bueno sembrar allende de estar la tierra humeda, quando haze vn tiempo blando caliente (porque segun dize Paladio y manifiesta la razon y experiencia) el calor abre y despierta la simiente para que nazca, y en ninguna manera deuen sembrar quando haze grande frio, ni yelo, si la necessidad no lo demãdare, ni quando anda vn destemplado cierço, porque la naturaleza deste ayre es ser muy frio, porq̃ viene de regiones muy lexas del sol, cubiertas de nieue y en el frio muy destempladas, y (como dize Plinio) la naturaleza y propriedad del frio es cerrar y tapiar los porros de la simiente y tierra, y endereçarlas y, endernirlas, por lo qual el calor no ha lugar de assi presto penetrar y mouer la virtud natural a que obre en hazer nacer, y por esso acaece muchas vezes que estando la simiente mucho espacio en semejante tiẽpo en la tierra, con el mucho humor, y poco calor se pudre y ahoga, y si nace es a manchones, y no tan bueno y por esso Calumel. aconseja que quinze dias antes de la bruma, y quinze dias despues, ni arẽ ni siembren, saluo sino fuere por grandissima necessidad, esto es por los grandes frios, y yelos que entonces haze, verdad sea que esto no a tanto lugar en las tierras calientes, o templadas, como en las frias, con todo esso si ha bien llouido y yela luego biẽ encima, que se para la tierra hueca fosa, esponjosa bien pueden sembrar, porque no nace entonces yerua esto se entiende en las tierras calientes, o templadas, o tempranas sementeras. Y mire bien el labrador, que en las tierras humedas, flacas, frias, sombrias la sementera ha de ser mas tempranа, y en el otoño, porque antes que vengan las grandes lluuias, y grandes frios la simiente prenda y arraygue y nazca, y aũ crezca algo, y en las tierras que son mas secas, mas calientes y grueffas, sufre se la sementera mas tardia y mas entrando el inuierno, porq̃ estas tales tierras muy mejor sufren la destemplança del frio, y demasia de aguas. Y si la tierra fuere prieta de la buena aũ se puede en ella detener la sementera, porque la tierra prieta tiene estas propriedades (segun dize Theofrasto) que sufre bien el calor y no se encharca ni aguarça con la mucha agua: lo qual no tienen todas las tierras, con tal que en quanto ser pudiere no se dilate hasta quãdo yele mucho que la tierra se vidria y aprieta en estremo: como dize Crecentino, y lo dize en dos lugares, y Columel. en otras partes, y Plinio, y Marco Caton donde escriuẽ que en los lugares aguanosos, frios y humedos, sea temprana la sementera, y en los calientes y enxutos y secos se suffre

algo

algo mas tardia, mas esto auiso q̃ en quã to ser pudiere no se descuyde tanto, ni sea tan prolongada la sementera que llegue al mes de Deziembre, que a este mes llaman bruma los agricultores, que propriamente quiere dezir yelo. Y dizen q̃ la simiente q̃ antes deste mes se siembra, quando mucho tarda sale a siete dias, y la q̃ entonces, o despues, a penas en quarẽta dias, como affirman Plinio y Marco Varron, y en muchas partes estos doctores ponen señales del cielo para quãdo han de començar la sementera, y Virgilio dize, que el trigo y ceuada y otras semejãtes simientes, se ayan de sembrar despues de puestas las virgilias (que llamamos cabrillas en nro castellano) y no antes q̃ se pongan, y estas se ponẽ poco mas de mediado Octubre (como escriue Columel. glossando este paso de Virgilio.) Mas esta señal para los labradores es muy difficultosa de entender y conoscer. Y aun no creo yo que sera regla cierta y conueniente para en todas las partidas y regiones, porque es cosa natural y es por fuerça, segun el curso del cielo y posicion y sitio dela tierra, que a vnas partes nazcan y se pongã antes q̃ a otras, y que quando a vnas se ponen nazcan a otras, que ningun signo ni planeta, ni estrella en vn tiẽpo nace ni se pone a todo el mũdo, sino a vnos ante y a otros mas tarde, y si aguardassen a sembrar quãdo las vergilias se ponen para vnas regiones y aun calidades de tierra, seria muy tardio, y para otros tẽprano, y aquella regla pudo ser buena para Ytalia, donde Virgilio escriuio, y aun no para toda aq̃lla prouincia, porque no es toda de vna calidad, q̃ en ella ay regiones tẽpranas y tardias, y frias y calientes, y humidas, y secas. ¶ Paresce mejor de conocer para qualquier persona, y aun mas conueniente a cada suerte de tierra, y a qualquier region, otra regla de Plinio do dize, q̃ entonces deuen de començar a sembrar, quando los arboles se comiençan a despojar de la hoja, que ya el cielo da señal de sementera, cõforme a cada region, segun y al tiẽpo que le pertenece, en vnos cabos mas tẽprano, en otros mas tardio y aun la tierra con el frio y ayre recoge mas en si la virtud. Mas con todo deue procurar el labrador la sementera temprana, porq̃ por la mayor parte es mejor y mucho mas segura, Y dize Plinio que la sementera temprana engaña muchas vezes, y la tardia siẽpre, y aunque dize Colum. palabras contrarias, sintio lo mismo que Plinio. Dize Columella, que la sementera temprana, engaña muchas vezes, y la tardia nunca, porque de si mesma es mala, y por tal tenida. Y dize que no engaña, porque si siembrã tarde, es mas con necesidad que de voluntad, y la sementera temprana, porque casi todos los años sale buena: el año que sale algo falta y auiesa, engaña, y si el entendiera y endereçara aquello que dixo en fauor de la sementera tardia no mandara sembrar tẽprano, y aun en pol uo sin llouer: do dize q̃ si la pluuia fuere enel otoño temprana, que luego en cessando de llouer siembren: y q̃ si tardare la pluuia que siembren en seco sin temor, porq̃ el agua es natural a venir presto. Y prosigue diziendo, q̃ la simiente q̃ ansi en seco se sembrare, estara no menos guardada so tierra, q̃ enel alholi, o troxe, y q̃ sobreuiniendo agua q̃ luego sale lo sembrado tã grãde como si de algunos dias antes vuisse nacido. Y para esto aprouecha estar la tierra muy labrada y muy hueca y mollida: porque la q̃ assi esta guardada cõserue mas el humor y tẽpero que recibe, segũ dize The. que para conseruar el poco humor, es bien arar, o cauar la tierra muchas vezes. Y la tierra q̃ anda bien metida en lauor, es facil de rõper al tiẽpo de la necesidad, casi tãto como si vuiesse llouido. Y ay otra vẽtaja y prouecho, que la tierra q̃ es bien labrada siempre parece que paga y agradece el bien recebido, y respõde cõ mas fructo y mejor. Y pues que breuemẽte he dicho del tiempo de la sementera, es menester poner la manera del sembrar. Dize Pli. Cõuiene a q̃ ha de sembrar echar y esparcir la simiente y gual por toda pte no mas a vn cabo q̃ a otro lo qual hara biẽ si la mano q̃ esparze la simiente anda y gual cõ el passo, la mano derecha cõ el pie derecho. Es menester q̃ haga buẽ sulco hondo y q̃ cubra bien la simiẽte, porque la q̃ descubierta q̃da, no solamente se pierde, mas aũ la q̃ diere de si, y pierde se el trabajo, y la simiente

El tiẽpo del sembrar.

Dela manera del sẽbrar

te

te el fructo. Y por esto dize Theofra. q̃ mas fructuoso es sembrar rala la simiente y cubrir la bien, que echar mucha, y espesa, y dexar lo mal cubierto y mientra mas hondo va el sulco, mas hondas van las rayzes, y assi cogen y tienen mas humor ala primauera, y el que sembrare la deras ahonde quanto mas pudiere la reja, porq̃ la simiẽte quede muy cubierta. Porq̃ muchas vezes ay rezias pluuias y turbiones, y en las laderas lleuanse la sobrehaz dela tierra, que sino esta muy hõda la simiente, o queda descubierta, o se la lleua el agua consigo. Assi mismo es necessario saber que medida de simiente le conuiene a cada suerte de tierra y en el numero y cantidad de la medida, ni estos doctores son concordes. Y aun como parece por Colum. no se puede dar cierta medida, y por esso dan todos vn auiso cõforme a razon, y es segun el Crecentino, Proporcionar la medida de la simente ala virtud y calidad de la tierra que en el terruño flaco ha de ser la simiẽte mas rala q̃ en la tierra q̃ tiene mediana substãcia y virtud: y en la tierra medianamente substancioſa ha de ser la simiente mas espessa: y en la tierra que es gruessa, pues tiene virtud sufficiente, simiente harta, con q̃ no vaya tan espessa q̃ vna ahogue a otra al nacer, ni por la espessa simiente se impida el ahijar de los hijos q̃ echa la mata despues: miren q̃ todas las cosas quieren el medio, y ansi no echaran a ningun genero de tierra mas carga, ni menos dela q̃ buenamente lleuar pudiere. Las tierras nueuas quieren la simiente mas rala, porque en ellas echa mayor cepa, y en las flacas donde encepa poco y en las cãsadas quiere mas simiente, mayormẽte si es semẽtera tardia: y la sementera rala tiene lugar de encepar mas, digo de hazer mayor cepa y mas hijos. En los generos delos panes lo candial y lo desraspado no se quiere sembrar tã espesso como lo trechel, por que echa mas hijos y por esso hã de cõsiderar la virtud y fuerça del cãpo, y tãbien el genero de la simiente para no errar, y para todo esto es necessario q̃ cada vno conozca bien de q̃ calidad y virtud son las tierras, q̃ poſſeen, allende de otras necesidades q̃ adelante vera.

¶ Item dize Plinio, q̃ quando la sementera es temprana, deuen echar la simiẽte mas espessa, y quando tardia mas rala, mas Columel. y Crecen. sienten al cõtrario y dizen, q̃ quando la sementera es tẽprana, sea la simiente rala, y quando tardia mas espessa: yo pues veo que ninguno da razon cõ que conforte y fauorezca su opinion, llegarme he a los mas creyendo ser mejor lo q̃ ellos dizen. Acuerdome con todo esso, que Theofrasto da vna buena razon, con que ayuda estos, y dize assi, que en la sementera tempranа han de echar la simiente no tan espessa, porque entonces echa mayor rayz y muchos pimpollos y encepa mas, y no se pierde tanta simiente, y en la tardia derramen la simiente mas espessa: porq̃ entonces no concibe tambien, y mucha della se ahoga y pierde con las muchas aguas y yelos, y sobre todo vea el labrador, que auiendo puesto su buena diligẽcia y trabajo y costa en aparejar la tierra, y guardar tiempos conueniẽtes para todo el aparejo, que en el sembrar este presente, digo al derramar la simiente: porque la presencia en esto es necessaria: y tanto mas que en qualquier otro exercicio del campo, y esto es lo que cõtinuamente todos los agricultores auisan y predican y mas que ninguno Paladio, diziendo que la presencia del señor es acrecentamiento de lauor, y el Crecentino con la presencia del señor todas las cosas crecen, y no anda en todo el campo tal peon ni aun tal yunta de bueyes como la presencia del señor, o de quien le duele. Y digo que es mas menester en el sembrar, porq̃ yalos ingenios y vidas delas gentes que siruen estã tan corruptas y tã puestas en hazer mal, q̃ no ay mal q̃ no cometen. Y como dize Paladio, si por temor dela pena corporal no dexã de mal hazer, no lo dexarã por temor del daño y perdida de sus animas, y dõde veẽ q̃ mas secretamẽte puedẽ dañar mas presto lo hazẽ, y si el señor no esta presente muchas vezes donde hã de sembrar vna hanega no siẽbrã media, y aun alas vezes no vn entero celemin (como bien nota columella) hurtan para si y para sus vicios el resto: y como lo arã todo, y no se puede ver la burla q̃ queda encubierta, ha lugar su engaño, achacã despues, o q̃ la simiẽte

Nota este auiso que es muy necesario.

era

era vana, o de silos, humida y podrida, o que se ahogo con las muchas aguas, o q̃ la recozio el yelo, o que vino algun buchorno q̃ la escaldo, o que la comieron palomas, y otros paxaros, de manera q̃ nunca les falta achaque con q̃ encubran su hurto y traycion, y el dia que mas hã hurtado, o peor han trabajado, vienen mas renzillosos. Y porq̃ en esto de mas de lo que se por lo q̃ he leydo, podre ser testigo de vista, que estando escriuiendo este passo, acaecio que se vino a mi casa vn amigo mio, y porque le sembrauã cierta cenada para alcacer, en vn su cercado, hizo me yr consigo, y yendo sin sospecha passeando de vn cabo a otro, hallamos hurtada y escondida la mejor parte de la simiente: y por la mayor parte es ansi, que quien fia en moços presto le hazen pobre. Y por esto aq̃l singular Magon dixo, que el que compraua heredad en el campo, cõuenia que vendiesse la casa que tenia en la ciudad, dando a entender el contino requerimiẽto que la hazienda del campo quiere. Y por esso conuiene que para bien la ver q̃ la heredad este cerca de la villa, o lugar donde el señor della viue, y si pudiesse ser dẽtro en casa. Porque de la heredad q̃ esta lexos, o no es vista, o visitada muy continuamẽte, antes recibe el señor vna vana honra que prouecho.

l tiẽpo dl abrar. ¶ Y pues del tiempo y manera del sembrar generalmente he dicho, queda tratar de cada suerte de simiẽte por si, apropriando la ala tierra que mas le pertenece. Y es buena sementera quando es el tiempo enxuto, digo quando el inuierno no es cargado de aguas con tal que o aya llouido, o la tierra se pueda sembrar, y es señal de buen año quando los arroyos que son de auenidas, no corren hasta por Enero, no lo digo por vn dia o dos ni tres, si no por mes, o cerca, o mas adelante, y esto es lo que dize Virgilio, *Humida solstitia, & hiemes optate serenas agricolæ*, es grande cosa el inuierno templadamente humido y enxuto y el verano humido y mojado Dize Virgilio, que es señal de buẽ año quando los almendros cargan bien de almendras. Deuen mirar los labradores si suelen ser llouiosas y humidas, o secas las tierras en que labran, porque vnas regiones ay en q̃ llueue mucho otras en q̃ llueue poco, otras donde nunca, como en Thebas de Egypto, donde es como marauilla si llueue (segun Herodoto dize.) Digo esto paraque si son regiones humidas y llouiosas, siembren altos y laderas, y si enxuta:, siembrẽ llanos y valles, si son nublosas, siembren altos, y si son comunes, siembren de vno y de otro, aunque comunmente vemos que en España antes son años aduersos por falta de agua que por sobra, por que por la mayor parte es mas seguro sembrar llanos y baxos, saluo si como dixe, las tierras son humidas, y quiẽ quisiere estar seguro siẽbre de todo, no solamẽte en diuersas maneras de sitios, mas aun en lugares apartados por las auenidas y tempestades que suelen venir muchas vezes.

De la manera de simiente que pertenece a cada suerte de tierra.

CAP. VIII.

YA todos saben que ay muchas maneras de trigo, y differentes suertes de cenada, yo enel centeno hasta agora no conozco mas de vna manera, mas todas estas suertes de pan no se criã ygualmente en vn linage de tierras, y por esto es necessario apropriar a cada tierra la simiente que le conuiene. Del trigo ay muchas diuersidades, y aun en muchas regiones ay vn trigo que no lo ay en otras, ni es conoscido. Ay trigo trechel, que llaman rubion: esto es lo mejor de todo, assi en peso como en prouision. Ay otro que llaman arisprieto, y esto es muy vezino al trechel. Ay otro trigo blanco, o candeal. Ay desraspado, y tremesino. Lo trechel, o rubion, cresce bien en tierras llanas, calientes, gruessas, no humidas, ni humbrias: porque ello es de su calidad algo humido, y no digo q̃ esta suerte de pã no se cria en otras tierras, mas digo q̃ en estas tales tierras se haze mejor: porq̃ si este linaje de trigo se sembrasse entierras muy frias y liuianas, auiẽdo ello menester mucha substancia y calor, ala primera vez q̃ se sẽbrasse saldria muy mal grano, y ala segunda puro cẽteno. Lo arisprieto quiere tierras gruessas, y si las tales fuessẽ cuestas y altos alli lo deuẽ sẽbrar

Del trigo trechel, o rubion.

Del trigo arisprieto.

brar, porque de su calidad huye de luga
Del trigo blanco, o cãdeal. res humbrios y humidos. El trigo blan co, o candeal, este suffre mejor tierras li uianas, frias, vmbrosas, humidas, mejor que el trigo trechel, y assi siembran esta suerte de pan en algunas serranias no digo yo que se haze aqui mejor que en tierras gruessas, mas hazese bien. Y desta suerte es el trigo derraspado, y estos panizos tienen la camisa del grano muy gruessa y aun de muchas coberturas, y por esso el yelo y frio no lo puede assi dañar como al trechel q̃ la tiene delgada. Los blancos quieren tierras mas frias y humidas, y mas sueltas. To da manera de trigo, si es muy gruessa la tierra nasce muy bien, y de muy buen grano y muy lleno y pesado, mas porque todos los terruños no son de vna calidad que vno es muy bueno, y otro no tal, deue el labrador apropiar a sus tierras aquella simiente que mas le conuiene, y en esto mire lo que mejor acude en aquellas tierras, segun que los mostrare la experiencia. Y porque el candeal, o derraspado tiene la caña mucho mas tiesta y dura, y no tanta hoja como el trechel, que la hoja haze peso, y caer, y podrir, por esso demas de las causas suso dichas es conueniente para las tierras aguanosas, humidas y lluuiosas, y de esta especie es el trigo tremesino, y aunque segun dize Columella, el tremesino es manera de simiente apartada de todos los otros trigos blanco, o derraspado, porque si aquello que se siembra en principio del verano se sembrasse por el otoño, dize que sin duda naceria mejor, y acudiria con mas fructo. Y dize que la simiente del tremesino sea candeal, o desraspado y no trechel, por las razones suso dichas, y mas que el trechel se quiere sembrar por el otoño y principio dl inuierno. De mas desto las regiones competentes al pã tremesino, han de ser frias, pluuiosas y de muchas nieues y nieblas: porque cõ todas estas maneras de frio y humor, puedan resistir al calor q̃ ay enel verano, y esto bien mirado no es sino inuierno, que mas tarda en regiones frias que en calientes, y con este humor y el calor del verano, ayuda en breue tiempo a crecer tanto como lo que se sembro entrando el inuierno, y allega a la cosecha dello, o poco mas. Y dire delos tiempos de sembrar el trigo tremesino. Dize Colu. que en las Del trigo tremesino. regiones que son algo caliẽtes, se ha de sembrar por Enero, y enlas q̃ son frias por Hebrero. Dize Pala. Conuiene sembrar el tremesino en lugares frios neuosos, donde sea el estio humido, o pluuioso, porque en tierras calientes, o secas, pocas vezes responde bien, sino se siembra por Enero, o Hebrero, al mas tardar, que sin duda esta es la mejor, y eneste son todos cõcordes, entiendase calientes, con q̃ sea humida, porq̃ estos auctores vsan deste vocablo, terpida, q̃ quiere dezir tibio y tiene en si humor como agua que sale en inuierno delos pozos, o fuentes naturales, o como la que ha estado en alguna vasija poco tiẽpo al fuego. Y porque algunas tierras q̃ ni son calientes ni frias, sino que cõ ser humidas son algo templadas enel calor, llamanlas tibias como son lugares hõdos entre sierras y valles.. En estas tierras que llaman tibias, deue ser la sementera del tremesino en el mes de Enero, y en muy frias, por Hebrero, y en principio de Março, con tal que no passe del equinocio, q̃ es mediado Março, y esto siente Col. y la simiente tremesina que tan tarde se sembrare ha de ser en tierras frias, que tengan humor. Dize Plinio, que las tierras para lo tremesino, de mas de las calidades suso dichas han de ser tierras sueltas, flacas y floxas y con esto concuerda Theo. porque las tierras que son gruessas en verano, luego se secan con soles mas que las flacas, sino tiene humidad, porque las tierras gruessas tienen necessidad de humidad para que en ellas se crie bien qualquier planta, y si esta les falta, luego pereceriã aquellas plantas. Y por esso vemos que en los años que ay sequedades, mejor se crian los panes en tierras liuianas y suel tas, que en rezias y gruessas: porque no han menester tanto humor. Item dize Theofra. que porque lo tremesino echa pocas rayzes y pequeñas, y pocos pimpollos, q̃ lo siembren espesso. Ay contienda entre Pli. y Col. que Colu. dize (como arriba alegue) q̃ la simiente tremesina no es simiente propia, ni differẽcia de otros trigos, y Pli. escriue q̃ se engaña

gaña Colu. y anſi es verdad que ſe engaña, porque auer tremeſino, y ſer ſimiente por ſi, lo vno conſta entre los agricultores, y lo que es mas principal nos lo mueſtra la experiencia. Eſta es propria ſimiente de tierras frias y neuoſas, y en eſto podemos conſiderar la gran prouidencia de Dios, q̃ a cada manera de tierra le aproprio aquello cõ que pudieſſe medinamente ſuplir la neceſsidad, de cuyas fueſſen, proueyendoles mantenimientos conformes a la neceſsidad, o poſsibilidad y naturaleza de los que en ella naciesſẽ, y eſto aſsi breue baſta para la ſementera del trigo.

De la ceuada.

¶ La ceuada ſegun el Crecent. ſe quiere ſembrar en tierras grueſſas, porque en las tales hara buen grano, y bien peſſado con tal q̃ las tales tierras ſean ſueltas, y antes ſecas q̃ humedas, porq̃ eſta ſimiente por tener la caña hueca, tierna y flaca, y mucha hoja, ſi con el mucho vicio ſe echa no tiene fuerça para leuantarſe como el trigo, y porque facilmente ſe podrece es le contrario el humor demaſiado anſi meſmo rehuye tierras humbrias y donde ſuele auer muchas nieues y rocio porque con eſto ſe ſuele añublar, y el añublo es muy mas cõtrario a la ceuada que a qualquier otra ſuerte de pã por tener el grano (ſegun dize Teofr. y manifieſtamente pareſce) muy deſnudo, y por eſſo es bien ſembrarla en los cerros y lugares ayroſos, lovno porque alli no ay demaſiado humor, y no ay tanto rozio como los llanos y valles, y ſi ay algun no el ayre lo ſacude luego del eſpiga, porque ſi el rozio ſe eſcalentaſſe en el eſpiga cõ el ſol, ò con vn ayre caliẽte que viene algunas vezes, luego la eſpiga ſe eſcalda y ſe ſeca, eſto es lo q̃ los latinos llamã rubigo, y noſotros en caſtellano ñublo. Quiere la ceuada tierras ſueltas ayroſas, y ſi fueren grueſſas, ſean ſueltas y no humedas, ſi no enxutas, en eſto todos los agricultores ſon contrarios al Crec. q̃ ellos dizen que la ceuada quiere tierras flacas, ſueltas enxutas y ayroſas, y el dize q̃ ha meneſter tierras grueſſas, mas entiendo yo eſto, q̃ ſean grueſſas cõ tal q̃ ſean ſueltas y no humidas, ſino enxutas, porq̃ la ceuada recibe mucho daño con el humor, ſi es demaſiado. ¶ Itẽ dize Crecẽt. que es bueno ſembrarla en valles, mas Theofr. dize que ſe ſiembre en altos, por amor de los nublados los quales ſon mas continuos en los valles y llanos, q̃ en los altos y cerros. Mas ſi los valles ſon ayroſos y ñubloſos: como ay algunos, creo yo que ſeguramente ſe puede ſembrar en ellos, eſto ſe entienda de la ceuada que ſe ha de ſembrar para grano, que de la que es para verde y alcacer otra regla ſe ha de tener como adelante ſe dira. Ha ſe de ſembrar la ceuada en tierra que no ſea barrizal, y enxuto, porque pereſce ſi la ſiembran en lodo (ſegun Columella dize) y eſta ventaja le tiene el trigo que lo pueden ſembrar cõ mas neceſsidad en tierra lodoſa, como enſeña Palad. porque en ſi tiene mas calor con que pueda vencer al frio, y mas fuerça para ſalir. Ay dos ſuertes de ceuada, vna llaman ladilla, que es de dos ordenes, y pareſce en el eſpiga al trigo, y tiene el grano mas lleno y peſado q̃ no la otra, llamala Columella diſtica, ò galatica, mas no ſe crian tambien en las tierras calientes: como en las tierras frias y humidas. Ay otra que es de quatro, y aun otra de ſeys ordenes q̃ Columella llama cãterina eſta quiere regiones mas calientes, y Crecentino dize, que toda manera de ceuada ſuffre toda ſuerte de ayre caliẽte ò frio, es manifieſto que cõ vno ſe crian mejor en vn cabo que en otro. La ceuada ſegun dize Theofraſto echa abaxo muchas rayzes. Eſta es la cauſa porque quando plantan alguna poſtura para que arraygue mejor le ponen en lo baxo junto al tronco algunos granos de ceuada, y por arraygar mucho la ceuada, echa muchos pimpollos, y aſsi no ſe quiere ſembrar muy eſpeſa, porque aya lugar de mas brotar, eſto es ſi la ſementera es temprana, que la tardia quiere mas ſimiente, porque ſe pierde alguna. Y en la que ſe ſiembra para alcacer ha de ſer la ſimiẽte mas eſpeſſa. Para la ceuada ha de eſtar la tierra muy bien arada y hueca, porque pueda echar algo hondas las rayzes, y ſi en el campo o tierras que ſe han de ſembrar huuiere differencias que vnas ſon tierras grueſſas, otras floxas, otras medianas, y ay valles, y llanos, y cerros, en lo mejor y en los valles ſiembren el trigo, porque ſegun el Theofra. el trigo quiere tierras

muy ſubſtãcioſas, y en lo que es mediano terruño echen la ceuada, con q̃ tenga aquella tierra las cõdiciones ya dichas, en eſpecial q̃ no ſeã tierras ñubloſas, ni humidas, ni donde aya mucho rocio. Dize Plinio, que la mejor ſazon de la ceuada es, que ſea blanca: porque eſta es ſeñal que no eſta mojada, y aſsi para ſembrar buena ſimiente tal ſe ha de eſcoger, allẽde de ſer peſada y tener el grano lleno, no arrugado y q̃ ſea peſado, y no humido, y de buen olor porq̃ la ceuada que eſta humida y huele mal, pocas vezes nace, porq̃ por la mayor parte eſta vana y corrupta, y por eſſo no es buena pa ſembrar. Ay otra ſuerte de ceuada q̃ llaman ordiate: la qual nace deſnuda y mondada aſsi como el trigo, y hazeſe deſta manera. Toman buena ceuada y remojan la vna, o dos horas, y eſtregan la rezio en vna talega de angeo, haſta q̃ ſe le cae aquella camiſa y queda limpia, como la que hazen para el ordiate, y ſiembran la en buena tierra, o en vn cantero de vna huerta, porque ſe pueda regar ſi le falta re agua, y aſsi nacera ſiempre que la ſembraren de alli adelante, es ſingular coſa para ordiates, y para cozer agua, y otras coſas medicinales. El centeno ſe quiere ſembrar en tierras templadas, y q̃ antes ſean algo calientes que frias porq̃ ſuele brotar la eſpiga muy tẽprano, y por eſto muchas vezes ſe yela. Y dize Theo. que porque echa vnas cañas huecas y delgadas, q̃ por eſſo lo han de ſembrar en tierras ligeras y flacas, y eſta es la cauſa por q̃ lo vſan à ſembrar en las ſerranias, porq̃ no tienẽ tierras mejores en q̃ puedã ſembrar trigo q̃ no porq̃ el centeno ſe cria mejor con el frio que con el calor, y anſi vemos q̃ mejores centenales ſe hazẽ en las tieras calientes, ò templadas, q̃ no en las frias. Y porque el centeno echa muchos hijos es meneſter ſembrarlo ralo ſaluo ſi no fueſſe para herrañales. ¶ Itẽ quiere el centeno la ſementera tempraña, porq̃ eſta ſimiente es menuda, y aun fria, y ſi ſe ſembraſſe tarde ſobreuiniẽdo luego frios, aguas, nieues, yelos, antes ſe ahogaria y podriria que tuuieſſe fuerça, para reſiſtir al frio, ni nacer ni encepar, y anſi pereceria toda la ſimiẽte. Del centeno hã de conſiderar lo miſmo que en el trigo y eſto es lo que pertenece a la ſementera del trigo, ceuada, centeno.

Nota como ſe haze el ordiate.

Del cẽteno.

Del tiempo y manera de eſcardar lo ſembrado.

CAP. IX.

EScardar, o ſallar, ſon ſegun tierras, differentes maneras de vocablos, la ſinificacion toda es vna, porq̃ eſta no ſe puede variar, quiere dezir limpiar lo ſembrado de las malas yeruas, no ſolamẽte las dañoſas mas las q̃ ſon inutiles es quitar la zizaña de entre el pã, como nueſtro redemptor dize: porque creciẽdo mas q̃ ello no lo dexa crecer, comele toda la ſubſtãcia, y aun ahogalo de todo punto. Y no ſolamente daña la yerua alos panes, mas alas hortalizas, y aun a los arboles mayores. Y por eſſo como en los pueblos bien regidos ſuelen deſterrar los malos, los eſcandaloſos, los vicioſos y ladrones, porque no dañen a los buenos y virtuoſos, aſsi es neceſſario en toda manera de plantas, entreſacar lo malo y dañoſo. En los arboles los reſecos, en los ganados lo roñoſo y enfermo, en el trigo y ceuada y otras ſimientes menudas todas las yeruas que las impiden a crecer. Como ſe ayã de limpiar los arboles y ganados diremos lo adelante en ſu proprio lugar, agora dire del trigo, ceuada y centeno aunque algunos de los antiguos agricultores dixeron, que eſta diligencia no era neceſſaria, mas que aun era dañoſa porque ſe deſcubrẽ las rayzes, y aunq̃ las cortauã con aquel inſtrumento que los hortolanos llaman almocaſe, que es vocablo moriſco, y q̃ yo llamare aqui eſcardadera, la qual algunas vezes es meneſter, porq̃ no todas vezes, ni en todos tiempos ſe puede arrancar a mano la yerua, mas los mas dizen que es muy neceſſario el eſcardar: pienſo yo que en algunos lugares ſera neceſſario entreſacar la yerua, porque ſi eſto no ſe hizieſſe mayormente en años vicioſos lo ſembrado ſe ahogaria, aunque no ſea neceſſario en todos los tiempos y lugares alomenos no puede ſer ſino prouechoſo por que aunque en muchos lugares pueden paſſar ſin eſcardar, y vemos que ſe hazen buenos panes, mas es cierto q̃ quitãdoſe la yerua, la tierra ſe remuelle y para hueca y fofa, encepan mas los panes

array

arraygan mas, y echan mas pimpollos, mas espiga y mayores, y mas llenas, el grano mayor mas pesado, mas limpio de otras sementillas y suziedades, haze se mejor pan, y aun lo que parece que es nada, es mucho, q̃ la paja sale mas suaue y sabrosa para las bestias. Assi que al labrador le es necessario entresacar la yerua, porq̃ sin duda le es prouechoso, bien es verdad que en las tierras gruessas y buenas es mas necessaria esta diligencia porque mas se suelen enuestir de yerua que en las floxas ni areniscas, y en los años viciosos mas que en los secos. Mas en ninguna parte ni tiempo, no pudo si no aprouechar lo bien hecho.

Del escardar el trigo.

¶ Quanto al escardar concuerdan los agricultores que el trigo no se aya de limpiar antes q̃ tenga quatro porretas, y q̃ entonces es bueno, porq̃ ello tiene ya rayzes sufficiẽtes para q̃ este sin peligro dela escardadera, y tiene poca rama para q̃ no impida el entresacar la yerua. La ceuada no se ha de escardar ante q̃ tẽga cinco porretas, y vno y otro se puede escardar despues de encepada la mata, cõ tal q̃ sea antes q̃ se encañute porq̃ si fuesse despues q̃ encomiença echar cogollo es por fuerça q̃ se pisaria y quebrantaria y ansi se pudre y perderia, ha de ser como digo entre estas dos edades, y en dias serenos sesgos, no ayrosos, porque si el viento hallasse las rayzes reziẽ llagadas, ò algo descubiertas, ventearlas y las mas vezes se suelen quemar. Y assi el que escardare deue dexar las rayzes bien cubiertas y no mire tanto a mucho atrauancar quanto à bien hazer.

¶ Item ha de ser en tiẽpo q̃ no yele, por que el yelo es muy contrario y dañoso a las rayzes que quedan descubiertas.

¶ Itẽ en las regiones y tierras calientes dize Colum. que han de escardar antes que entren los rozios frios, que son por Deziembre, ò poco antes, y en las frias cerca la primauera, que es por Hebrero en tal que sea antes que echen cogollo, como escriue el mesmo Colum.

¶ Itẽ vea el labrador q̃ si no tuuiere tiẽpo y espacio para quitar todas las yeruas q̃ alomenos quite aquellas que encepan mucho, y occupan mucho campo, como son los cardos, maluas, lolio, que llaman joyo, y valico, y magarças, chicorias y estas señala principalmẽte Virg. porque arraygan y encepan mucho do dize. El *amaris intima fibris*, y quite todas aquellas yeruas que señoreã mucho y esparzen las ramas, y sobre todo no dexe las amapolas, porque lo vno abarcã mucha tierra, y dexugan, queman y desubstancian la tierra (Como dize el memo Virgil.) *Vrunt lethæo perfusa papauera somno.*

Del escardar la ceuada.

¶ Item la ceuada se ha de escardar, quando la tierra estuuiere enxuta, y ella no mojada, o rociada, porque si se trata estando mojada, ò rociada, escarda se toda la cepa, y haze se como roñosa, como affirma Colum. Lo mesmo siente Plin. y si ya el trigo ò ceuada, esta muy enrramado, que tiene mucha hoja, y huuiere necessidad de alimpiarlo, miren que en tal manera cubran las rayzes, que no quede cubierta la mata, porque se podrece toda, mas si esta pequeña de cinco, o seys hojas, no recibe daño aun que la cubran toda, y esto se entienda del escardar à mano, o con escardadera.

Del arrexacar el pan.

¶ Ay otra manera de matar la yerua, que Plinio llama lirar, que en algunos lugares de Castilla, donde se vsan se hallan bien dello (llaman arrexacar) que es quando el trigo ò ceuada, esta bien encepada, y tiene muchas rayzes. Si ay yerua menuda: que las haruazas grandes à mano se suelen sacar, dar le vna reja, y esta ha de ser al traues de como se sembro. Y aunque parece que el arado echa aperder el pan, por descubrir algunas rayzes, no es assi, mas antes les remueue la tierra, y lo haze mas raygar y encepar, y mientra mayor es la cepa, es cierto que echa mas pimpollos, y mas espigas y mayores, y si con esto vna mata se pierde ciento se adoban, y es mas el prouecho que dan ciẽto mejoradas, que el daño de algunas perdidas. Mas esta manera de matar la yerua no pertenece à todas maneras de tierras no es tan bueno para las tierras arenisscas, porque estas tales presto descubren las rayzes, y se despide la tierra dellas si no sea en tierras gruessas y buenas aũ que sean sueltas, y sea en tierras pegajosas, que parezcan seuo.

¶ Item ha de ser el tiempo humido, ñubloso, y que presto se espere que llueua digo luego, y aun es bueno si entonces

quando se reara haze vna mollina muy menuda, q̃ parece vna niebla (como Plin. dize) y esto no se haga en tiempo seco, ni con soles, ni en dias ventosos, mayormente de vientos secos, ni frios, ni en tiempo que yele, sino en tiempo humido, y no demasiado frio sino que cõ ser humido sea tiempo amoroso, como caliente, y esto baste para escardar trigo, y ceuada, que el cẽteno yo no lo he hallado en alguno de los agricultores, y por el tanto creo no lo ha menester, lo vno porque ello ha menester poca subtilancia: como arriba dixe, y por esso lo siembran en tierras ligeras, y crece muy presto en alto y descuella, y presto sobrepuja sobre qualquier yerua, y facilmente la ahoga, y porque ello echa muchas rayzes y dellas salen muchos pimpollos, y con esto no da lugar a que crezca la yerua, y por esso lo siembran ralo. Assi que creo que no dexaron por oluido de hablar de la manera que se huuiesse de escardar el centeno, sino porque no lo aurie menester como las otras simientes que he dicho arriba, y si alguna vez lo huuiere menester, haga se dello como dixe del trigo, con tal que se haga muy temprano, y esto baste al quitar la yerua de los panes. ¶ Muchas vezes del mucho llouer esta la tierra rebatida y empedernida en la sobrehaz, y con los soles queda seca, aunq̃ lo inferior este humedo: y como lo sembrado esta chico y tierno, no puede crecer, por la dureza de la tierra, para esto aprouecha tornarlo à arar otra vez al traues cortando los sulcos primeros, porq̃ la tierra que se leuanta cubre la otra tierra, y assi enternece la sobrehaz q̃ esta dura, pues queda debaxo de otra tierra, y esto se haga como dixe del arrexacar en tiempo humido y quãdo esta lo sembrado pequeño, digo quando esto se hiziere no haga sol. Ay otra diligencia para quando las sembradas crecen mucho en lechuga, y tienen mucho vicio sin tiẽpo, ni sazon, por dõde se echan y pudren. Y para esto dize Virg. q̃ es bueno pacerlo. Algunos vsan segarlo, porque dizen que los ganados lo huellan mucho, y a las vezes lo arrancan de rayz, y no pacen muchos, y otros poco, y tiene que es mejor segarlo, porq̃ lo lleuã mas ygual y do es necessario lo siegan, y no llegã donde no es menester. Mas Plin. y Theofr. dizen que el grano que nace del pan que assi se siega en lechuga aunque sale gruesso y hermoso, empero q̃ es vano para sembrar, y q̃ no responden tãbien, no se porq̃, y por esso lo remito a la experiencia, mas yo creo que sera bien segarlo antes q̃ encañute. De modo q̃ todos concuerdan q̃ si fuere necessario por el mucho vicio q̃ lo ayan antes de pacer q̃ segar, y aun dize Plin. en el mesmo capit. que lo q̃ assi fuere pacido, no criara despues en el espiga gusanillo, ni otras semejantes suziedades, ni enfermedades que suelen venir y nacer en las espigas. Como se aya de pacer en q̃ edad, ni como, ni con que ganados, ninguno lo dize q̃ yo aya visto, mas yo llegandome quanto pudiere a la razon natural, porne y dire lo q̃ mejor me pareciere, aparejado a qui (como en toda la correcion de los q̃ mas supieren.) Es biẽ pacer lo con ganados mayores: como son vacas, cauallos, y asnos, porq̃ estos tales comen la hoja y no abaxan, ni apuran hasta la rayz, y caminã algo mas, no sea con bestia trauada ò aherrojada, porq̃ esta tal en mouerse como anda de salto hunde mucho la tierra, y con ella lo sembrado, y como el andar le es trabajoso estando assi ligada antes q̃ se muda dexa muy royda aq̃lla donde ha estado y sin virtud, para tornar à echar, porq̃ lo roẽ hasta la rayz, y assi en lugar de aprouechar daña. Los peores ganados para pacer son las vacas, y bueyes, porque arrancan muchas matas y es bueno pacer los con puercos, y metan los hambrientos y hagã los caminar porque no esten mucho dentro, porq̃ si los dexan, despues de hartos, hozan y dañan mucho. Y si lo ouieren de pacer cõ ganado menudo, hagan lo andar, porque no coman si no las pũtas, y mas vale q̃ lo paz can en dos, o tres vezes, que de vna, y al ganado les haze daño henchirse assi de presto en especial si son ouejas, porq̃ a estas muchas vezes les acontece morir de hartas, mas q̃ a otro ganado alguno. Procuren siempre espantar las grullas y las ansares caseras y brauas, porque demas de ser el diente dellas muy dañoso a lo sembrado, q̃ lo repacen demasiadamente y aun quãdo esta chiquito lo arrancan

Del pacer del trigo.

rancan del todo. Las ansares echã vn estiercol en gran manera dañoso alo sembrado, q̃ todo quanto alcança, assi lo q̃ma y abrassa, como si le echassen rescaldo, o agua hiruiendo. En fin todo el estiercol de lás aues de agua es muy dañoso a todas las verduras de panes y hortalizas. Y aunq̃ dixe de las ansares caseras que las espanten delos sembrados, principalmente les conuiene guardar de las cabras: porq̃ estas andan en grãdes quadrillas, y ligeramẽte van donde quierẽ q̃ las caseras pocas vezes se alexã de los poblados. Ha se de pacer qualquier pan antes q̃ comience a encañutar, ni echar cogollos: porque si despues se hiziesse, lo vno quebrarian los cogollos, y aun por estar los cogollos mas altos q̃ la mata: lo primero que se paciessen serian ellos, y lo que se pace en tallo, las mas vezes se pudre por alli. Y mas necessidad tiene de pacerse la ceuada, por ser muy tierna, y pudre presto, q̃ no el trigo que tiene la caña tiesta. Item si el q̃ siembra tierra, o hiziere otra qualquier heredad la pudiere tener cercada, deue lo hazer, porque al labrador es la costa menor y doblado el prouecho al coger, y escusar se ha muchos enojos. Para los panes seria buena cerca de vallado muy alto, cõ su çanja honda y ancha por defuera, porque si con çarçales los cercan, no son sino biuares de conejos: los quales hazen grande daño en lo que esta sembrado, repaciendolo quando esta pequeño y tierno. En Portugal, y aun en muchas partes de Castilla, si lo sembrado esta cerca de caminos: porque las bestias que passan no lo pazcan, vsan sembrar vna vãda ancha de altramuzes entre lo sembrado y el camiuo: porque por ser amargos no los pacen las bestias, y despues son prouechosos para los bueyes, y otras muchas cosas, y es buena esta manera de cerradura, donde no se puede auer otra que mas impida. Las cambroneras serian buenas, porque pocas vezes reparan en ellas los conejos, saluo que son continuas manidas de gorriones, y en el mundo no ay tan mala aue para la espiga, en especial para la ceuada, que como tiene el grano desnudo, remecense en el espiga, y hieren con las alas, comẽ vno, o dos granos, y derruecan todo lo otro, vazian el espiga y hinchen el suelo, y acontece segar paja, sin grano alguno, y vn labrador viendo esto hizo segar la paja y arar el suelo que estaua lleno de grano, y al ano siguiẽte cogio buena ceuada. Y deurian tener en Castilla tanta diligencia, para apocar tan mal auerio, como tienen en muchas partes, y principalmente en Aragon, y por causa de tan malas aues, es bien sembrar la ceuada algo lexos de poblado, y en raso y escampado, donde no esten arboledas o matas, donde ellos se esconden, aunque por miedo de los gauilanes no se alexan mucho de poblado. Hechas todas estas maneras de sembrar, hasta el pacer, si fuere necessario, no ay mas que ayan de entender, hasta el tiempo conuenible al segar, excepto si se riega, saluo guardallo de bestias y que no se huelle: porque de aqui adelante por estar en caña recibe mucho daño si se rehuella, porque se quiebra. Puede entre tanto el labrador entender en otras labores del campo, como son viñas, arboledas, que no le faltara en que entender, si se quiere ocupar, y no estar ocioso holgazan, y ruegue siempre a Dios por buenos temporales y salud.

Del pacer los panes.

Del tiempo del segar y trillar, y de las eras y troxes.
CAP. X.

BIen me parece que sera necessario y es, aparejar la hera, antes que comencemos a segar, porque en segando traygan las miesses ala hera, y no se desperdicien en el rastrojo. La era es lugar donde las miesses se trillan, y donde las apartan de la paja, esta ha de ser llegada al poblado quanto mas pudiere, que mas vezes la vea el señor, o mayordomo, y no ayã los siruientes lugar de hurtur, y tambien porque si algun mal recaudo ay, o peligro de fuego, o de bestias, y de otros semejantes acidentes, mas ayna es visto y acorrido.

¶ Itẽ sea (si fuere algo lexos del lugar) tan cerca de otras eras, que si huuiere necessidad se puedan ayudar vnos à otros, porque alas vezes vnos tienen en trillado, y otros no, y si anda algun ayre, se puedan ayudar a limpiar. Mas con to-

do esso no sea tan junto de otras paruas y montones que si a la vna se prendiere fuego (lo q̃ muchas vezes acontece por mal recaudo) aya peligro y se aprenda en las otras. Prouean con mucha cautela y vigilancia que si hizieren fuego, q̃ sea quanto mas lexos pudieren, y en lugares hondos y cercados, de donde el ayre no lo pueda arrebatar.

¶ Item ha de ser la hera en lugares ayrosos, y mas hazia gallego. Porque dize Colum. que este ayre en el estio es mas cõtinuo y y gual, lo vno porque los que trabajan sienten grande refrigerio con el ayre, contra la calma y calor demasiado del estio el qual affige tãto, que muchas vezes ahoga y mata a los que trabajan: y por esso son mejores las heras en alto q̃ en abaxo, porque alli es mas natural el ayre. Demas que el ayre es muy necessario, para apartar la paja del grano, dize Crecent. que en quanto fuere possible este la era apartada, o cubierta del viento abrego: mas esto se entienda si es la region humida (como es la Ytalia) porque este viento es muy humido y haze presto corromper qualquier cosa destas que son para guardar, y haze que el pan crie gorgojo.

El sitio de las eras.

¶ Allende desto la hera ha de ser bien lexos de viñas y huertos, porque la paja buela, y ponese sobre las hojas y horadalas, y secalas, y haze que el fructo crie gusanillo. Y es tan dañosa la paja puesta assi sobre las hojas, quanto es prouechosa hecha estiercol, y puesta a las rayzes. Ha de ser la hera en lugar frio, no humido, porque no ay cosa que mejor conserue mucho tiempo el trigo y ceuada, que el frio sin humor. Sea apartada de lugares de mal olor. Dize Varron, que sea redonda, y en medio algo mas alta, que vaya poquito acostada a los lados, porque si llouiere no quede el agua en la hera, si no que luego salga fuera.

¶ Item en derredor della, este limpio y desembaraçado por buen espacio, porque al tiempo del alimpiar cayga la paja en limpio, de donde limpiamente se pueda coger, y esto para quanto al sitio, y lugar dondé ha de estar la hera. En la hechura ay muchas formas segun el aparejo del lugar. La mas principales, si ay lugar de hazer se sobre algunas grandes piedras, porque alli se trilla mejor, y mas presto, por tener el suelo mas duro, y no puedẽ topos, ni ratones, ni ormigas, hazer agujeros ni leuantar la era, ni terrones y el pã sale mejor trillado, mas limpio sin piedras ni tierra ni otras suziedades que suelen pegar de la era que es suzia. Y aun dize Columella. que mẽtra mas limpio esta el trigo, que mas tiẽpo se guarda, demas que lo q̃ es limpio es muy mas saludable a las gentes. Ay otra manera de hazer la era de vn ladrillado a canco, o vn losado de piedra, o otra manera. Deuen cerner muy bien la tierra, y mojarla muy bien, cõ agua y alpechin, que es el aguaza que corre de las azeytunas, y pisarlo muy bien, o con ganado, y muy mejor es con vn pison, como quien haze tapia, y tornarlo a roziar bien con alpechin, porque esto cõsu vnctuosidad y amargor aprieta la tierra, y no nace la yerua. Y dize Varrõ que es ponzoña para las hormigas y topos, y otras semejantes sabandijas.

¶ Item para la era deuen (si fuere possible) escoger tierra gruessa arcillosa, por que toma tez, y la que es arenosa haze mas presto diuisiõ de si, y leuãtase y mezcla arena con el pan, lo qual es dañoso, y esto quanto a la era. Iunto a ella hagan sus tiendas o cadahalsos, donde se recojan los obreros. Y aun si la hazienda lo suffre, casa que tenga vn grande portal o portales, donde si necessidad huuiere de aguas y turbiones, pueda amparar sus miesses. Porque muchas vezes suelen venir turbiones de presto, y hazer grandes daños, y tengan algunas mantas, porque si de otra manera no lo pudieren defender del agua, lo cubran con ellas, y no se moje tanto. Es bien hazer la parua, monton redondo o largo, que llaman pesce los labradores, porque se puede cubrir mas facilmente y con menos aparejos. Y tambien es bueno si no esta trillado, ora este en el rastrojo, o fuera, hazer de las gauillas vnas muelas redondas, de hechura de vn torrejon, bien apretadas y justas, y han de poner las espigas hazia dentro, porque assi ni el agua los pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga, y por la parte de arriba se pueda cubrir con algo que despida el agua a fuera, y assi se guarda algun tiempo

po estando cubierto por arriba. Mas yo por mejor auria que se trillasse quando haze grandes soles, porque entonces se desmenuza mejor la paja, y se despide mejor el grano. Y si ay mucha priessa de trillar, ha de cubrir lo trillado, y trillar lo que queda. Porque si lo que esta por trillar se humedece, no se puede bien trillar despues, ni apartarse el grano de la espiga, ni desmenuzarse la paja. Y el limpiar en qualquier tiempo se puede hazer ligeramente, lo qual no hara el trillar, saluo quando haze grandes soles, y ello esta bien seco.

Del segar del pan. ¶ Quanto al segar y poner el pan en cobro, este es vn exercicio en que se hã de dar mucha priessa, porque aqui esta el gozar del mas trabajo del año, y no menos peligro ay que en la sementera, o de aguas, ò turbiones, ò de otros muchos daños y peligros, que acaecen, y si se moja el grano (que aun este no es de los mayores peligros) pudrese, toma mal olor no es el pan sabroso, ni aun sano para la salud, y no se puede guardar tanto tiempo, y la paja hiede, no la quieren comer las bestia, y aũ causa los muermos y otras muchas enfermedades. Assi que conuiene dar se priessa, y no dexar por holgar, el trabajo para otro dia, que muy bien espera lo hecho a lo por hazer, que el dia que se pierde nunca mas se cobra, y es grande perdida la del tiempo mal gastado. La ceuada acorre mas presto a la necessidad, porque madura mas presto, y por tener el grano mas desnudo, si esta muy seco luego se cae del espiga si esta muy seca: porque luego falta. Por tanto es bien si ay este inconueniente y haze grandes soles, segar lo a las mañanas, y aun si haze luna es bien segarlo de noche, como hazen en muchas partes de el Andaluzia y de la Affrica, y reposando algo del dia, y esto se haze bien de noche, porque la noche da algo de tempero y humidad. Esto es mas necessario para las regiones q̃ son muy calidas. Mas dizen los agricultores, que despues de la auer segado, dexẽ estar los manojos enel suelo tendidos, tres, o quatro dias: porq̃ dize que engorda el grano. Esto no es a mi ver, sino que como esta seca toma algo del humor del suelo, y engorda con la humidad que recibe, anssi de las noches, como de la tierra, y por esso hincha algo y enternece. Si es para gastar luego, no le haze daño, mas si es para guardar mucho tiempo, o para sembrar, no es tan prouechoso. Por que como arriba dixe, la simiente ha de ser dura, y bien seca. ¶ Item quanto al trigo, tampoco se ha de esperar que este demasiadamente seco, aunq̃ ello es mas seguro, por tener la caña mas rezia, y el grano mas vestido, y en ello puedan hazer lo mismo que en la ceuada. Mas por que haza mas rezios soles, y vienen los caniculares, dize Columella, que acaece con tanto sol y calor que el trigo que esta por segar se cae y mengua mucho de la medida. Y aun en estos tiẽpos son los granizos y turbiones muy cõtinos y estan los panes en mucha auentura y peligro, y por tanto es bien darse priessa. Assi mismo dize Plinio, que el trigo quanto mas ayna se siega (entiendese despues de seco) que el grano sale mas lleno, mas hermoso, y aun mas rezio para durar: porque el sol demasiado lo corrompe y quita mucha virtud: y esto es lo que los latinos llaman, *Siderare*, que es quẽmar se con la furia del sol, quando esta enel signo de la Canicula, q̃ propriamente llaman Idus. Tambien lo dañan las aguas y lo echan a perder: anssi que todos concuerdan en esto, que el segar sea algo antes, digo mas temprano que tardio, con tal que este maduro y enxuto: porq̃ de otra suerte seria para criar gorgojos, tranças y otras suziedades. Ha de tener el labrador aparejados ataderos, antes que comiẽcen a segar. Muchos vsan retamas, otros mimbres, otros siembran adrede centeno entre el pan, porq̃ por ser las pajas largas y correosas son buenas para atar. Bueno es todo, mas si son las centenas viejas, que otros llaman valago, son muy mejores, y han las de mojar primero, porque tomen correa, que sembrar otra simiente enel trigo para hazer ataderos, no me parece cosa conueniente: quando mucho pueden lo sembrar a vna parte: por que se pueda arrancar por si para hazer ataderos, y sacudir el grano: porque no se mezcle el trigo, o ceuada al tiempo del trillar, que da mal sabor al pan, y lo haze de menos valor y precio. Y aun

Del segar de la ceuada.

El tiẽpo del segar el trigo.

los ataderos se han de apartar quando se trillã con la otra paja, porque la daña. Pero muy mejores ataderos son los de sogas donde los puedẽ auer, y para que mas duren, mojen los primero que aten con ellos. ¶ En lo del segar, si del tiempo tuuiessemos seguridad, mejor es en menguante que no en creciente, y aun en menguante del dia, juntamente con la menguante de la luna, porque mas se guarda y menos suziedades engendra, digo de las que se engendran de humedades: como son los gorgojos &c.

Del trillar del pan.

¶ Del trillar ay dos maneras, vna es con vnos trillos empedrados, otra es muy mejor, como vsan dõde ay abundancia de bestias, mayormente cauallares, porque estas en muy breue tiempo desmenuzan la paja, y deshazẽ las espigas. Han de ser para que esto hagan mejor, a tadas vnas a otras con sus xaquimas, y no a los pescueços, porque no se ahoguẽ y sea la mas diestra capitana porq̃ guien mejor tras ella, y en medio de la parua ha de estar alguna cosa alta, donde este subido el que las guiare al derredor. Otros vsan que vno ande cauallero, y tras aquel guian, mas muy mejor es hincar vn madero redondo, que este bien fixo, en medio de la parua, al qual este atada la guia con vna sortija que ande bien al derredor del madero, y ansi no se occupara nadie en guiar, y entre tãto podra con el vieldo ò horca, menear la parua, y apartarlo muy trillado, y echarlo so los pies, lo que estuuiere mas entero. En las tierras lluuiosas, y donde cogen poco pan: como son serranias, en segando lo luego lo meten so techado, y ansi lo maceã para sacar el grano del espiga, esto hazen donde se aprouechan poco de la paja, y vsan heno. Han de procurar ora sea el trillar, con trillos, ò con bestias, ò de la manera que pudieré que se trille seco, porque el grano mejor se despida, y dize Plinio, que miẽtras mas trillada es la paja, que mejor la comen las bestias, mayormente los bueyes. Y dizen todos estos autores que despues de auer trillado, y limpiado el pan, lo dexen algun dia en la era, y se resfrie, y no lo metan assi aherborado en las troxes, ni dõde se ha de guardar, porque aquel calor causa corrupcion, y el frio aprouecha para que mas se conserue, segun dize Paladio. Y aun porque mas se resfrie es bien traspalarlo en la era, quando haze algun frescor, ò de noche, y si es monton grande, es bien diuidirlo en dos, ò tres partes, porque mejor lo penetre el frescor, y esto baste quanto al trillar y limpiar.

De las troxes y silos.

CAP. XI.

DE muchas suertes son las troxes y lugares para guardar el pan. La ceuada y el centeno no quieren estar en silos, sino son muy enxutos y muy sin humedad, porque muy ayna se corrompẽ en los tales lugares si ay algo de humidad y toman muy mal olor, por esso les son mas perteneciẽtes troxes altas, frias y ayrosas. Para el trigo ay mas maneras de troxes, q̃ vnas ay altas, y estas han de ser en lugares ayrosos, enxutos, secos, lexos de establos y de lugares de mal olor, y lexos de humidades, y que tengan vnas pequeñas finiestras hazia el Aquilon, digo a cierço. Porque segun Colume. dize, y lo vemos por experiẽcia aquella parte del cielo que esta acierço es muy fria, y no es humeda antes es seca, y conestas dos cosas el trigo dura en la troxe mucho tiẽpo, no ha de tener respiradero alguno hazia abrego, porq̃ este viento es caliente y humido: lo qual haze corromper muy presto el pã. Las troxes han de tener los suelos y paredes muy sanas, los tejados sin goteras sea antes edificio nueuo que viejo, sus paredes lisas, fuertes sin agujeros, ni hẽdeduras. Todos estos agricultores dizen, q̃ para que no aya gusanos, ni gorgojo, ni otras semejãtes suziedades, que es bueno hazer vn barro con alpechin, q̃ no sea salado, segun Columella. y que al barro, en lugar de paja, le mezclẽ muchas hojas de Alzebuche, y no sean secas, porque son muy amargas las verdes, y si no pueden auer de Azebuche, sean hojas de Oliuas y que bien amassado el barro con alpechin con aquello embarren las paredes, y echẽ suelo a las troxes, y aunque despues que este enxuto lo tornen a rociar con mas alpechin para

El sitio de las troxes.

para que se empapen bien dello los sue los y paredes. Dizen Plinio y Theofra sto, que las troxes no seã encaladas, por que la cal por ser caliente, por esso haze algo corromper el trigo. Yo digo que querria mis troxes q̃ las tuuiessen bien soladas de buen ladrillo liso, y bien jun to, que las paredes estuuiessen bien pan deretadas dello, para q̃ los ratones no puedan hazer tãto daño. Dize mas Var rõ, que es bueno rociar el trigo en el al holi con vn ysopo mojado en alpechin, mas yo temo que le dara mal sabor para comer, y aun si es para sembrar dañara al go con su vnctuosidad. Dize Columella que si nasce gorgojo, que no traspalen el trigo, lo qual hazen algunos pensan do que aprouecha porque el dize que el gorgojo se cria en la sobrehaz del mon ton, y que no cala en hondo mas de vn palmo, y si lo menean mezclase lo malo con lo bueno, y corrompese todo, y ter nia por mejor, ò venderlo, ò hazer lo ha rina. Dizen que es bueno para si ay gor gojo y trancas, que echen entre el pan hojas de cornicabras, y que luego huyẽ o mueren. Y para lo mismo es bueno, y muy prouado, hechar ramos y astillas de Henebros. Dize Plinio, que la ceua da no lo cria, y da la razon porque tiene la camisa del grano mas delgada que el trigo, y a esto ayuda tambien por ser e lla de calidad fria, y por esta razon no lo cria el centeno ni el auena, y el trigo es caliente, y ansi es mas aparejado a cor romperse. Los alholis han de tener mu chos apartados como senos, para don de por si se ponga cada genero de simiẽ te, y aun si huuiere lugar que de cada ge nero aya apartamiento para las simien tes nueuas, y para las añejas. Dize Plin. que donde no ay ayre no se cria gorgo jo, y pienso que sera la razon, porque no podra biuir sin ayre donde respire, y por esso hazen algunos las troxes tan cerradas para el trigo, que en ninguna manera puede entrar ayre en ellas, y hin chen las por arriba por vn agujero, y pa ra sacar el pan esta abaxo otro pequeño por donde salga, y porque pueda salir todo ha de estar el suelo acostado al agu jero, y para que el ayre no entre es bien hazer la troxe de boueda, y aun son las tales mas seguras contra el fuego, ya si donde no entra ayre no se cria gor gojo. Digo que seran buenos los silos cõ tal que sean muy enxutos, de los qua les escriue Marco Varron, que han de ser como he ya dicho en lugares enxu tos, en tierra muy seca, muy sin humi dad, tierras duras, arcillares, altos, don de no pare agua, ni humedad, ni aun pue da penetrar. Han les de echar paja de baxo y en derredor que defienda el pan del olor de la tierra, y si esta fuere cente naza es mejor por ser mas fria, y no lo descubran si no quando lo huuieren de gastar. Y affirma el mesmo Varron, que el trigo q̃ ansi se encerrare, puede guar darse bien, por tiempo de cinquenta a ños, y el mijo mas de ciento. Esto tal es bueno para fortalezas y lugares que te men guerras, ò cerco de enemigos. Y tẽ gan siẽpre esse auiso q̃ ninguno se arro je de presto en el silo reciẽ abierto, porq̃ el baho que èsta alli es tan malo, que en vn punto podria matar a quien entrasse y por esso es bien que este primero que en el entren buen rato abierto, ô metan dentro vna sauana, y la traygan mucho al derredor de manera que haga vien to para que desbraue aquel mal vapor que esta dentro y no entre ninguno den tro, hasta que descuelguen dentro vna lumbre y no se apague. Para guardar es mejor el trigo trechel, que lo candeal, por ser mas rezio de grano. Y lo de los altos que de los baxos ni valles. Y lo de las tierras, que no han seydo estercola das mejor que de las que suelen esterco lar. Lo de secadales mejor que de tier ras regadias. Lo cogido y encerrado en menguante, mejor que lo que se coje y encierra en creciente. Esto he dicho, para los que tienen mucho pan que guardar, que para los que tenemos poco en vna tinaja lo guardaremos, tãbien co mo quantas troxes y silos ay en el mun do. Dize Paladio, que se guarda mucho tiempo el trigo, si echan en la troxe vna yerua que el llama Coniza: la qual yo no conozco, dizen que en Castellano se llama ojo de buey: la qual este debaxo del trigo y muy rebuelta entre ello. En algunas partes no se puede guardar el trigo, y a esto me remito ala experiẽcia q̃ les mostrara en q̃ tierras, o que manera de trigo no se conserua tanto, y para

Contra el gorgojo.

El tiempo q̃ se puede guardar el trigo.

esto tal mi parecer seria que mas segura mente se guardara hecho harina en tiẽpo frio, y puesto entinajas, y sal no molida a lechos, la qual sale despues en el çedaço, esto digo para guardar que no para hazer pan delicado y sabroso, lo qual se haze muy mejor de la harina fresca que dela aneja. Dize q̃ si las troxes estan bien embarradas con estiercol reziente de vacas, que ni ratones la horadan, ni hormigas.

De las propriedades del trigo.

CAP. XII.

DE su natural es el trigo humido y caliente, y comido ansi en grano crudo engendra en los cuerpos humanos, humores flematicos, malos y gruesos. El pan del trigo es mas conueniente al mantenimiento de las gentes que otro pan alguno, y por ser mas semejante y cercano a su complexion. El trigo de su naturaleza engendra humores viscosos, y por esso le deuen mezclar sal, la qual tiene propriedad de desecar los humores superfluos y los viscosos y gruessos, de cortar las viscosidades, porq̃ tiene propriedades de secar, cortar, limpiar, abrir, y de resoluer y expeler las grosezas y viscosidades, ventosidades, segun el Auicena, y por esso el pan sin sal mas aprouecha alos que trabajan de contino que alos que huelgã, porque estos tienen mas calor y virtud para digirir. ¶ Dize el Crecentino: q̃ si lauan el trigo bien con agua caliente, y le quitan aquella corteza, y lo cuezẽ con leche de almendras, y le echan miel o açucar, que esto tal alimpia los pulmones de los humores gruessos y viscosos, y es gentil mantenimiento. Si lo cuezẽ en vino, y agua y lo ponen sobre las tetas de las mugeres, que tienen dureza, por auerseles cuajado la leche en ellas, les es prouechoso. Dize sant Ysidro, que la harina del trigo mezclada con miel, sana las postillas y los empeynes de la cara, y mezclada con miel y con manteca de puerco, puesta en las tetas (como arriba dixe) quita y resuelue las hinchazones, o las trae presto a maduracion, y sana los neruios duros, y los ayuda a estender si estan encogidos. Escriue el Crecentino que si cuezen el trigo con leche, y es mejor de almendras, que cria buena sangre mas que si lo vsan mucho a comer, que engendra arena y piedras en la bexiga y rinones por causa de ser viscoso, y mientra mas açucar le echaren mas prouecho y menos daño hara, y de otra manera opila el higado, y endurece el baço, Dize plinio, que alos que estan muy apasionados de gota, no digo gota coral que es lo que llamamos mal caduco, sino a estotra queda en los pies y manos que se llama podagra, ò chiragra, que es bien meter aquel miembro assi apasionado en el mõton de trigo.

Para mal de tetas.

Para postillas y empeynes.

Para gota.

¶ Item dize que si alguno tiene algo q̃ mado del frio que este amortiguado q̃ le aprouecha azeyte de trigo, sacada con hierro caliente, y dize que luego sana, lo mismo es bueno contra los empeynes y culebrillas. El trigo candeal es bueno para las personas que son humidos y que engordan, como son flematicos porq̃ ello es seco, y enxuga algo el humor de masiado. Es bueno para los que tienen vn romadizo que corre mucho, que otros llaman corriza, ò catarro, della se haze vn pan blanco, y hermoso, mas para que sea sano, y sabroso, quiere ser muy bien amasado y bien cozido. Assi mesmo se haze otra confacciõ que comunmente llaman almidon, la qual es singularmente prouechosa a los tisicos, porque tiene virtud de consolidar las llagas de el pecho, y es prouechosa para los que escupen sangre, hazese desta manera. Tomen el trigo que este muy limpio, han lo de lauar muy bien en muchas aguas y tenganlo en remojo por ocho dias en agua muy limpia: la qual se ha de mudar quatro, o cinco vezes cada dia: passado este tiempo, saquen lo del agua, y echen lo en vna talega de estopa muy rezia, y muy limpia y pongan la en vna prensa dõde se escurra aquella leche en alguna vasija limpia: la qual puedẽ poner a secar en vnas artesuelas, conque este bien tendido para que se enxugue. Y dizen que es bien que aquellas artesuelas esten vntadas primero con vn poco de leuadura fresca y buena: mas yo por mejor tendria que no la tuuiesse, porque sale mas blanco, y aun pieso que de mas tura, porque no se azeda. Guisado con leche de almendras

Para quemado del frio.

Para romadizo ocatarro.

Almidon es bueno para los tisicos.

mendras, y con açucar es como manjar blanco, y es manjar excelente para sanos y enfermos, q̃ es de buen nutrimento y de facil digestiõ. El trigo trechel es mas humido y mas frio que loblãco, ò cãdeal, y es bueno para personas colericas enxutas, porq̃ estos tales son algo secos. Y este pan por ser mas humido, ayuda a refrescar el calor de la colera, y es mejor pan para estio que para inuierno, y para tiẽpos humidos, q̃ para tiempo seco y caluroso. Dizen que si mascan los granos del trigo, o los assan, y majan y los ponẽ sobre la mordedura del perro q̃ rauia, q̃ aprouecha mucho, y lo mesma haze puesto sobre los flemones y diuiesos. Si cuezen el trigo en agua, y lo comen como hazen en muchas partes, es de mala digestion, y es muy pesado, hincha el vientre, cria humores gruessos, y vedriosos, y opilaciones, lombrizes, y crudezas en los intestinos, y colicas, y esto tal es mejor para personas que trabajan y hazen mucho exercicio, y aun esto haze arenas en los riñones y piedras, y aun es peor aquiẽ lo comiere crudo y assi cozido y guisado se emienda mucho echandole sal y miel, ò açucar, y retiene las camaras, las puchadas de harina de trigo trechel si lleuan azeyte rosado, ò vnto, ablandan las postemas, y aun quitan el dolor y las maduran. Si cuezen los saluados de trigo en vinagre fuerte, y assi calientes los ponen sobre las lepras, enxugan. Si cuezen los saluados en çumo de ruda y los ponen encima de las tetas, que despues del parto estan duras de la leche, las desopila y ablãda, y desincha, y este mesmo emplasto dizen que es prouechoso contra las mordeduras de las biuoras y otras sauandijas ponçoñosas, y contra las camaras. Comido duro el trigo, es de muy rezia digestion, y humido, y es muy flematico, y da ruydo y dolor, y ventosidades en las tripas, corrõpese presto, da mal nutrimento, y causa podriciones y enfermedades de malas maneras. El pan tostado da mejor nutrimento, mayormente alos humidos y flegmaticos, no es ventoso, enxuga y reposa el estomago: pero es malo para los melancolicos.

El trigo trechel es bueno para los colericos.

Para la mordedura del perro rauioso.

ara la lepra

ara la dure a delas te s.

De la Ceuada. CAP. XIII.

LA ceuada es de calidad fria y seca en el primero grado, por esso la dan a los que tienen contino calor de calenturas, y a los que tienen calenturas de sangre es mundificatiua, y tiene virtud absterssiua, que es alimpiar los miẽbros interiores. Y el agua de la ceuada alimpia, y templa la calor, y es buena contra las enfermedades agudas, que vienẽ de calor y de pujamiento de sangre. Los que tienen paño, cuezan la ceuada, y assi caliente emplasten con ello el lugar donde esta, y alimpiar lo ha mucho. Los que tuuieren apostemas, o chichones, digo hinchazones calientes, hagan cozer ceuada y saluados en agua, hasta que torne muy espeso como puchas, y assi lo pongã encima, y sino son apostemas calientes, mezclen le pez, que se haga como vn cerote y puesto es muy prouechoso. Paraque la gota no corra a los miembros, cuezan la ceuada en vinagre, y echen abuelta vnos membrillos, y emplasten con ello las partes do corre la gota. El agua de la ceuada es muy petoral, y aprouecha para las enfermedades del pecho, y si cuezen grana de hinojo en agua de ceuada, es muy lechar, digo q̃ da y acreceinta mucho la leche à las mugeres que crian. El agua de ceuada si se vsa mucho daña el estomago, que le humedesce mucho el agua beuida. Y la ceuada cozida con coronilla de rey (que llaman melliloto) y con cortezas de dormideras, es muy gentil enplasto para el dolor del costatado. Hazense ordiates de ceuada, o de harina de ceuada. Alimpiar mucho la ceuada, y aporrearla, para que despida la cascara, y lauar la mucho, y cozer la, y exprimirla, y aquella, taluyna se ha de mezclar con azucar. Esto es excelente cosa para los que estan enfermos de enfermedades agudas, y para los eticos. De la ceuada se haze vn pan que da al cuerpo muy gentil nutrimento, mayormente alos colericos, es de facil digestion, cria la sangre limpia, y muy buena. Todo esto nota Crecentino, y dize Plin. que los que vsaren comer pan de ceuada, no sentiran mal de pies, donde se colige que ella tiene virtud de restreñir, y con ello refrescar.

Las calidades de la ceuada.

Para que nõ corra la gota

Para hazer venir leche a las mugeres.

El ordiate para enfermedades agudas.

Del

Del centeno.

CAP. XIIII.

EL centeno es de su calidad frio humido, y lleno de viscosidades, dello se haze muy mal pan, pesado, humido, viscoso, dañoso al estomago que se pega sino son muy vsados à ello, y quiere personas que hagan mucho mouimiẽto y exercicio, y que tengan calor en el estomago, y ansi no haze tanto daño. Quiere el pan de centeno mucha sal, y de mas de darle sabor, lo haze menos dañoso, es le prouechoso antes que lo muelan, ò tener lo bien al sol rezio ò meter lo en vn horno que este algo caliente porque se enxugue algo aquella viscosa humidad. Quiere como dixe arriba, semẽtera temprana. La harina del centero engorda mucho los bueyes y puercos, y ello cozido es bueno para engordar los cauallos y mulas, han les de dar poco, y porque es fresco es mejor para en tiempo caliente, que para tiempo frio. Dize Plinio, que si de la harina dello hazen vna taluyna espessa como engrudo, y ansi caliente la comẽ, que es cosa muy prouechosa para los que escupen sangre, que conglutina y consuelda aquellas llagas de donde mana la sangre. Creo yo q̃ si engrudara y pegara dentro, como haze fuera. Si mezclan cẽteno terciado con harina candeal, ò de srraspado (que llaman chamorro) se haze buen pan, y enmiendase mucho la malicia del centeno. Del harina del centeno se haze muy bien empanadas, por que por ser fria cõserua mucho de corrupcion lo que en ellas se empana, y esto basta auer breuemente dicho de algunas propriedades de estos granos.

Para los q̃ escupẽ sangre

Dela paja.

CAP. XV.

NEcessario es dezir algo de la paja pues es contino mantenimiẽto de los mas delos animales de que nos aprouechamos y seruimos. Y pues nos ayudan y lleuan la mayor parte de nuestro trabajo, es razõ, y aun es necessario q̃ se prouea con toda diligencia en su mantenimiento, porq̃ si ellos nos faltassen seria nos forçoso que para trabajar suce diessen los hombres en lugar dellos, y no solamẽte auemos de procurar de darles de comer, mas tambien se ha de mirar q̃ la comida en quanto ser pudiere les sea sana y prouechosa. Pues la paja se ha de guardar antes que se moje, y si se mojare en xuguenla en la era, y traspalẽla, porque el sol y el ayere la penetren mejor, y ansi perdera mucha parte del mal olor que se pega del agua, que la paja humida y mojada (de mas q̃ no la comen bien los bueyes y bestias) causa muchos muermos y enfermedade, metã la limpia en los pajares, sin tamo ni poluo, y guarden harto para el inuierno q̃ nunca daña la prouision que sobra, y muchas vezes es el inuierno tan largo, tan crudo y esteril, que aprouecharia lo que dexan perder en las eras, y por falta muchos ganados mueren de hambre, y pierdese con lo que se pudiera mantener y arrepienten se, quando no ay lugar ni remedio, ni les aprouecha su arrepentir, y mas vale vaziar los pajares para echar lo nueuo, que andar à comprar ni buscar, o q̃ a las vezs no lo puede hallar ni auer pordineros. La paja de la ceuada por ser mas blanda y suaue es mas agradable a las bestias y bueyes (como dize Plini.) mas por ser fria y fresca, es mejor para el verano, digo para el estio y tiempo seco caluroso, que en el inuierno no comen tambiẽ la del trigo por ser mas aspera, empero es mas rezia y mas substanciosa, los bueyes la comen mejor y quiere ser muy trillada, y es mejor la paja del trigo ruuion que llaman trechel, que es mas blanda que la del trigo candeal, ni desraspado, ni blanquillo, ni tremesino. Dize Plin. que muchas vezes las bestias, ni bueyes no comẽ bien la paja, y que es muy bueno que en la era, despues de apartada del trigo, la rocien con salmuera, y la bueluan de vna parte à otra por que la sal les da sabor y la comen mejor. (como diremos adelante) y enxuguen mucho la paja que ansi salaren, antes que la metan en el pajar porque la sal enternesce los animales quela vsan. Den menos de lla alos que andan al trabajo que solamente salen la paja como les de algo de apetito, y no mas y a los ganados, que

no

no trabajã den les algo mas. La paja del trigo es mejor para el inuierno que para el eſtio, por ſer ella enxuta y caliẽte. La paja centenaza, es mala y fria, de malas propriedades, y cauſa muchos torçones, y para eſſo no deuen beuer las beſtias por vn grande rato, y es mejor que beuan antes. Y baſta lo dicho de la paja, del trigo, y centeno.

De la auena.

CAP. XVI.

MArauillaſe el Vincẽcio que en pocos libros autenticos de medicina, halla que ſe haga mençiõ del auena, pues ella es muy ſingular y prouechoſa en las otras operaciones medicinales, y anſi me marauillo yo de los antiguos agricultores que no dizen en q̃ tierras, ni de q̃ manera ſe ha deſembrar, excepto el Crecẽtino que dize. El tiempo de la ſementera, y las tierras que ha menester, mas callo la manera del ſembrar. Es pues el auena de dos maneras, vna es mõtes prieta, velloſa, muy peluda, q̃ haze vnos cañutos muy grandes largos y gordos y de aqueſta no auemos de hablar al preſente. Ay otra caſera q̃ ſe ſiẽbra como el trigo y ceuada, tiene el grano mas blanco, y mas liſo. La auena ſegun Virgilio, q̃ma la tierra, y deſuſtancia la mucho, y eſto dizen Plinio, y Theofraſto. dizen, que porque tiene muchas rayzes y muy hondas, y porque echa grande cepa, y muchos pimpollos, que poreſſo dexuga mucho la tierra q̃ la eſquilma, y poreſſo deue la tierra en q̃ la han cogido holgar algun tiempo deſpues. Y porq̃ como dixe echa grandes rayzes y cepa, quiereſe ſembrar algo rala, quiere ſe ſembrar en tierras grueſſas y muy ſuſtancioſas aunq̃ tambien ſuffre tierras algo liuianas, como dize el Crecẽtino, no quiere altos, ſino llanos, ò valles, quiere mas ayres y ſitios frios, que calientes. Siẽbraſe quando el trigo, por Octubre, o Nouiembre, y eſto es ſi ſon tierras enxutas y algo caliẽtes, mas muy mejor es mediado Febrero, y por algo de Março mayormẽte ſi ſon tierras frias y humidas. En ninguna manera ſe deue ſembrar en el riñon del inuierno: porq̃ ella es fria, y con los frios demaſiados ſe ahoga y pierde antes que nazca. Haſe de eſcardar como dixe de la ceuada, no tiene neceſsidad de pacerſe, porq̃ preſto echa rezios cañutos, y no tiene peligro de echar ſe cõ el vicio, ni de podrir ſe. Deuen de guardar no la pazca ganado: porque ella es muy tierna y ſabroſa y en eſpecial los pimpollos: y el ganado, ò beſtias que vna vez la pacen, rego ſtã ſe mucho a ello. Verdad es que ſi tiene mucho vicio, pueden lo pacer antes que encañute, mas no porque tenga neceſsidad. Creſce preſto, ſiegaſe al tiempo de la ceuada, y aſsi ſe trilla y guarda. Es de ſu naturaleza fria y ſeca, y por ſer fria la dan a los q̃ tienẽ fiebre cõtinua como ſon los ethicos. Dize el Vincencio q̃ ſe haze della muy ſuaue pan, mas á mi ver, mas ſera ſano para los q̃ tienen calenturas, porq̃ es fria y refreſca, que no ſuaue ni ſabroſo para comer. La harina del auena tiene propriedad de ablandar las hinchazones duras, ſiendo emplaſtada. El auena es muy ſingular mãtenimiento para las beſtias, porq̃ la ver de da mucha ſangre, y ſuſtancia, y la ſeca es mas prouechoſa para tiẽpo ſeco y caliente, como es el eſtio, que no para el inuierno, porq̃ es algo fria, es de muy facil digeſtion, y nunca las beſtias ſe ahitã, ni aceuadan con ella, como cõ el ordio. Verdad es q̃ no es de tanta ſubſtancia, ni da tanta fuerça como la ceuada. Toda Frãcia y la Germania vſan mucho deſte mantenimiento para los cauallos, y aun para las otras beſtias. Eſta como dixe echa muy hondas las rayzes, y por eſſo quiere la tierra muy molida y que ſte cauada muy honda, y eſto es lo que yo he hallado de la auena.

Propriedades de el auena.

El tiẽpo de ſembrar auena.

De las legumbres, y primero de los garuanços.

CAP. XVII.

BIẽ conoſcidos ſon en toda parte los garuãços, cõ los quales la tierra ſe eſquilma, y daña mucho, porque lo vno ſon ſalados, y con la ſal eſterilizan mucho la tierra, y la deſmedrã y dañan. Lo otro porq̃ ſe arrancan, y en las rayzes lleuan pegado lo mejor de la tierra, (ſegũ Plinio y el Crecen.) y aun todos los agricultores cõcuerdã en eſto, ſaluo Columela, q̃ es de cõtraria opinion, q̃ dize que en las legumbres, la q̃ menos daña la tierra ſon los garuanços, no ſe yo ſi

la letra

la letra eſta corrupta porq̃ parece cierto que habla contra la verdad muy manifieſta Y no creo yo que en tan excelẽte autor caye ſſe tal ignorancia, y en eſto tiene por contrario à Plinio, y Paladio, y a Theofraſto, y a Crecentino.
Y quien no ſabe que la ſal haze ſin fruto y ſin virtud ala tierra, ſegun aquello del pſalmo? *Poſuit terram eorum fructiferam in ſalſuginem*, y quien no vee que las tierras que ſon ſalobrales ſon ſin virtud, y de yeruas muy deſmedradas, dado que ſea ſabroſa y prouechoſa para los ganados. Y de aqui viene que quando tomã, ò derruecan vnos enemigos à otros algun pueblo, ò ſi dan à algũ hombre por traydor deſpues de le auer derrocado y allanado el lugar, ò caſas, lo haran y ſẽbran de ſal, en ſeñal de eſterelidad, para que en ello no pueda naſcer coſa alguna, y lo vemos hazer muchas vezes en nueſtros tiempos Aſsi que no es duda que los garuanços por tener aquel ſabor del ſal, no ſon ala s tierras mas da ñoſos que otra qualquier legumbre.

Como ſe hã de ẽbrar los garuanços.

¶ Para que en parte pierdã aqual ſabor ay algunos remedios, que es echarlos primero a mojar en agua que eſte vn poquito tibia como no los eſcalde ni q̃me, lo qual ſea vn dia antes q̃ los ſiembren, como dize Paladio. Porque lo vno perderan aquella ſal, y lo otro naſceran mas ayna y muy mejor, y naſcẽ mas gordos y mas tiernos, y lo meſmo dize Plinio, y aun dize que no los deuen ſembrar ſin auerlos anſi mojado primero. Virgilio dize q̃ los echẽ amojar en alpechin que no ſea ſalado, y q̃ ſi les echan a bueltas del alpechin vnos terrones de ſalitre, y los tinẽ anſi en remojo vna noche antes que los ſiembren, que naſceran los garuãços mayorer, mas tiernos, mas ſabroſos, y que no les naſcera guſa no ni otra roña alguna, y eſto dize de todas las legumbres, y Theofraſto dize otro tanto. Y ſino pudieren auer alpechin ſea agua y ſalitre q̃ eſto baſta en defecto de alpechin. Y mas dize el meſmo Theofraſto que los garuanços, ò legumbres que aſsi fueren mojados, ſe ayan de ſembrar en tierra enxuta mas a mi pareſcer muy mejor y mas preſto naſceran en tierras que eſten algo humidas. Y ſi eſtuuieren algo talludos no los echen d̃ golpe, que por eſtar tiernos ſalta el mazuelo y ſe pierde ſimente y fruto. Dize el meſmo en muchos lugares que quando los garuanços eſtan ya grandes, que les haze mucho daño ſi les llueue, porque el agua les laua aquella ſal de las ramas y la lleua alas rayzes, y las daña, y toda mata ſe para amarilla y ſe ſeca y aſsi vemos q̃ ſe hazẽ muy mejores garuançales quando el Mayo, y Iunio ſon algo ſecos, que quando ſon mojados. Y para que no aya eſte inconueniente, es bien auerlos echado en mojo, en alguna de las maneras que he dicho, porque alli dexan mucha parte de la ſal. Quieren mas la tierra templada q̃ la muy caliente, o muy fria, ſegun dize el Crecentino. Si ſe riegan es les muy mejor agua de pie corriẽte, que no a mano: porque no toque en las ramas. Por que el agua que va de mano, laua las ramas, y lleua la ſal a los trõcos y rayzes, y por eſſo perece la mata. Y aun las mas delas hortalizas ſe quieren regar de pie aunque por otras cauſas comunmente ſuffren los garuanços qualquiera manera de tierra, con tal que no ſean muy flacas, ni canſadas, como dize el Theofraſto, mas muy mejor y mas tiernos y ſabroſos ſe hazen en las tierras grueſſas, rezias y enxutas, con tal que ſean tierras ſueltas, digo que no ſean humidas, y en eſtas ſe quieren ſembrar por el fin de otoño, y en las tierras humidas y xugoſas por Março (como mueſtra Pala.) o deſde mediado Hebrero en adalante. Han los de ſembrar no muy eſpeſſos: porque puedan eſtender mas las ramas y hazer mayor mata, no hã meneſter tierras eſtercoladas, ſaluo ſi las tales tierras nò fueſſen demaſiadamente humidas, o muy flacas, cõ tal q̃ en tierras aſsi flacas y ligeras el eſtiercol eſte biẽ anejo y podrido. La ſimiẽte dellos ha de ſer grueſſa, llana no arrugada, ni carcomida, el grano enxuto, no reuiejo. Dize Colu. q̃ eſtas plantas recibẽ grã daño, ſi les llueue quando eſtan en flor, y para eſto no ay remedio en mano de la gente, porque ſolo Dios puede impedir y embiar el agua quando es ſu volũtad: mas aũ en algo pueden ayudar a que no reciban tãto daño, y es deſta manera. Theofr. dize que la naturaleza de los garuãços es de

crecer

crecer presto, y q̃ en breue tiempo llegã a su perfecion. Y pues esto es ansi, si los siembran tarde, por Março, antes auran passado las aguas de Abril, y aun las de Mayo q̃ ellos comiencen a florecer, assi (no se si acierto) me parece a mi q̃ podrã acorrer q̃ no se mojẽ tãtas vezes en flor segun el Theo. dize, no tienen necessidad de agua, saluo para nacer, porque para criarse despues ellos tienen virtud sufficiente. Tampoco los han de escardar que no les es muy necessario, saluo quando ellos estã chiquitos, porque ellos casi ahogan toda la yerua, mas toda via les hara prouecho, porque la limpieza en todo tiempo y a toda cosa aprouecha. Es bien mollir les la tierra que tiene jũto a las rayzes, como no las dañen, ni lastimen. Plin. dize q̃ solo tiene necessidad que les quiten vna yerua que el llama orabanche, que es segun yo creo la que en nuestro castellano llamamos correhuela, porque esta tiene la propiedad de la yedra, que sube abraçãdose y reboluiẽdose con muchas bueltas y nudos por la mata, y ansi la aprieta y ahoga. Han se de sembrar los garuanços lexos de camino, y de lugares passaderos, entre las haças del pan, o en lugares cerrados: porque quando estan tiernos no passa ninguno, aunque sea frayle y ayune que no lleua vn manojo: pastores y otros semejantes les hazen mucha guerra: pues si mugeres topan cõ ellos no ay granizo que tanto daño les haga, por esto conuiene que los siembren en lugares bien cerrados, o que esten tan escondidos, que antes oygan que son cogidos, que supiessen que estauã sembrados: y aun los conejos y liebres se regostan a ellos y los destruyen mucho quãdo estan las matas tiernas, por causa del sabor de la sal, y lo mismo hazen otros animales. Han se de coger quando estuuieren bien sazonados y secos, y en fin de menguante, segun dize el Crecent. y quando los sacaren a la hera, vayan embueltos en sauanas bastas, porque muy ligeramente saltan de las vaynillas, y se pierden y menguan mucho la medida. Si la cantidad es mucha, deuen los trillar cũ bestias, como diximos del trigo: porque los trillos quiebran el grano, y si poca, basta, o pisarlos, o aporrearlos con vnas varas. Dexẽ los enfriar antes que los guarden, que no los metã aheruorados en las troxes, porque recibirian mucho daño. Guardanse bien en troxes como el trigo, mas muy mejor en tinajas que ayan tenido azeyte, o q̃ ayan sido mojadas con alpechin, esto es para los que son para comer, q̃ los que son para sembrar no les toque cosa de azeyte.

del sembrar los Garuanços.

¶ Item la tierra que ha lleuado garuanços, deue holgar alomenos vn año porque queda muy disipada, y si fuere necessidad sembrarla ha se de arar mucho, y estercolar con estiercol muy podrido. Toda paja es buena para estercolar las tierras, saluo la de los garuanços por ser muy salada, y esto baste quãto al sembrar y guardar. Las proprieda-

Propriedades de los garuanços

des dellos son muchas y muy singulares, y apenas bastaria vn libro para las explicar, y por no ser prolixo porne algunas las mas principales. Ellos son de tres maneras, que vnos ay blancos, otros ruuios, y otros prietos. Y quanto al sembrar, y lo que arriba auemos dicho, todo se entienda ygualmente de qualquier suerte dellos, porque en aquello no differen. Son de naturaleza calientes y humidos, y acrecientan sangre y colera, y son de grãde substancia y mantenimiento. Y por ser ansi calientes y humidos, y aun porque hinchan, q̃ ellos son ventosos los dan en muchas partes a los garañones quãdo tienẽ muchas hembras. El caldo dellos acrecienta la leche, despierta la orina, prouoca los menstruos, o regla de las mugeres, quando estan detenidos, y esto porque tienen virtud ve abrir. Limpia mucho los riñones de las arenas, y quebranta la piedra de la bexiga: mas si estos miẽbros tienen alguna llaga haze les daño, por la mordicacion de la sal que en si tienen (segun Plinio y el Crec.) Si el cuerpo tiene sarna, o comezon, o empeynes y con el caldo dellos tibio lo lauan, todo lo quitan y alimpian. Todas estas propriedades tienẽ estas tres maneras de garuanços: empero mas perfectamẽte los ruuios y prietos, excepto que en acrecentar la leche, y la simiente de generacion, son de mas efficacia los blancos por ser mas humidos.

Para la comezon y empeynes.

¶ Item

Para el pulmon.

¶ Item el caldo dellos aclara la boz, alimpia los pulmones, y por esso hazen taluinas, o breuajes de la harina dellos, y si vsan mucho el caldo dellos, desatan y resuelue las durezas opilaciones del baço y higado, y hiel, y sana la gota coral (como dize Plinio) porq̃ aquella enfermedad procede mucho de vn humor melãcolico, y los garuanços engendrã colera, y la generaciõ y augmento delo vno es corrupciõ y diminucion de lo otro (como dize Arist.) porq̃ las opilaciones del higado y baço, vienẽ por falta de calor, y por abundar vnos humores gruessos y viscosos, estos son calidos, y por causa de la sal son ansi mesmo abridores, por esso tienẽ virtud de resoluer, y de cortar y expeler aquellas viscosidades, y son muy abridores q̃ pronocã orina (como dize Gall.) y el caldo es mejor q̃ el grano, por q̃ en el caldo se despoja todas sus buenas propriedades y virtudes medicinales (segũ testifica el Hypocras) y por esso mi parescer es, que si los cuezen para aprouecharse del caldo, q̃ los tuẽn primero, y que despues los echen a mojar en la mesma agua que los han de cozer y no los cuezã en otra por que en el agua que se mojõ queda la mayor parte de la virtud dellos.

Nota esta regla.

Para lateritia.

¶ Item el caldo porque pronoca la orina es bueno para los que tienen tericia, porque los haze purgar por la orina, y aũ dize que bota fuera las lombrizes. Los garuanços hinchan, y no dan ellos buen nutrimento al cuerpo, que son de natura terrestres, y pesados, lo bueno dellos es el caldo. Otras muchas virtudes tienen las quales dexo de dezir, porque no parezca que tome mas acargo la medicina que la agricultura, en muchas partes los vsan à hazer harina (como dize el Galleno) y cuezen aquella harina cõ leche, son buenos para comer ansi, y de mucha substancia, y quando estan verdes se hazen dellos buena cozina, y si los tuestan no hinchan tanto, mas son de dura digestion Dize Dioscorides que si cuezen en garuanços y cenada que vaya muy limpia del tamo y aristas, massado y mezclado con miel, que sana la sarna, y los empeynes y las llagas de la cabeça q̃ manan, y cãceres, y solapas, puesto como emplasto.

De las hauas.

CAP. XVIII.

DE muchas maneras son las hauas q̃ vnas de su naturaleza son grandes, otras pequeñas, otras prietas, otras blãcas, mas aunque ay entre ellas estas diferencias, todas quieren vna lauor, crianle à todos ayres calientes y frios, mas segun dize Theofrasto, que las que siembran en lugares frios, no son muy tiernas para cozer despues d̃ secas, por ende son mejores las hauas en lugares calientes, ò templados, quieren tierras gruessas, sustanciosas, y pegajosas, y en las tales se crian gordas de grano, delgadas de corteza, y muy tiernas, ansi para verdes como para secas son para ellas muy singulares las tierras nueuas, y se crian medianamente en las tierras que no son muy gruessas. Y si las siẽbrã en tierras flacas, floxas, y arenisca, salẽ muy menudas y muy desmedradas y duras, y sino ouiere mejores tierras quieren las tales ser muy estercoladas y con estiercol muy podrido: porque el estiercol suple la falta natural de aquellas, y ellas reciben mucho bien del estiercol, verdad es que el estiercol haze muchas vezes criar piojos, y rosquillas que comen por baxo las ortalizas, principalmente hauas y ajares. Son muy mejores los hauares en valles, que en otro lugar alguno, por tener alli mas substancia y virtud la tierra, o en llanos algo humidos de tierra substanciosa y no sequerosa, que yerran los q̃ los ponen en los altos y cerros, sino fuere mucha la bõdad de la tierra, mas los valles sean ayrosos, porque si son muy abahados y cerrados crian alli mucho piojo las hauas, con q̃ se echan a perder y añublan las mas vezes, no quierẽ lugares a do aya muchas nieblas, quieren mas sembrarse en tierras que esten antes algo mojadas y humidas, y no secas: no las deuen de sembrar en tierra helada, porque se yela, y por esso no quieren lugares sombrios. Los tiempos de su sementera son dos, o antes que entre el inuierno, que es por Octubre, o Nouiembre, o despues desde medrado Enero, y por todo Febrero. Dize Theofrasto que para ser muy buenas que ha de ser la sementera muy tempra

na, por

Tiempo de sembrar las hauas.

na porque ayan bien nacido y arraygado antes que entre lo rezio del inuierno, y quieren la sementera temprana, porque no ay legumbre que tarde tanto tiempo en nascer como esta, y si yela mucho antes que nazcan, resciben mucho daño, y si son tierras frias las puedē sembrar por enfin de Hebrero, para que sean tardias, aunq̄ segun el Crec. pocas vezes les sucede bien a las que siembran tan tarde, y el dize despues de Deziembre esto entenderia yo si son las tierras calientes y secas, y a toda ley las tempranas lleuan la ventaja. La manera de sembrar las es esta. Ha de ser primero la tierra muy arada, en algunos cabos la siembran como trigo, arrojando las, mas no es bueno, ni saben lo que hazen. Es mejor en vn sulco hazer vnos hoyos hondos, quanto cinco, o seys dedos, y apartados el vno del otro, quādo menos vn pie, y quando mas pie y medio: aya entre calle y calle ancha de dos buenos pies por dōde puedan andar a escardar, y remollir la tierra, o para coger las al tiempo que puedan andar sin hollar las ni quebrantarlas. Es biē que los hoyos vayan por cuerda como liños, o calles de viñas, y en cada hoya echen quatro, o cinco granos apartados el vn grano del otro quatro o cinco dedos: porque las hauas echan muchos hijos, y aya lugar que todos crezcan. Es bien (segun dizen los agricultores) que para que salgan buenas, grandes, tiernas y cocheras que antes que las siembren les hagan aquella diligencia del alpechin q̄ dixe q̄ hiziessen a los garuanços, y deuen la hazer porque les es muy prouechoso, a lo menos no las siembrē sin tener las en remojo hasta que enternezcan y comiencen a echar el tallo: porque mas presto naceran, principalmente si las siembrā donde no las han de regar. Muchos las guardan en sus vaynas para sembrar, y siembran cada vayna en su hoyo ansi entera, dize que parece que se conciertan mejor los granos vnos de vna, y otros de otra como hermanos, para brotar y nacer: mas no tēgo esto por bueno: porque toda simiente ha de ser escogida, q̄ sea la mejor y mas granada, y si siembrā la vayna, vnos granos salen gordos, otros no tales, sino que siempre despues de limpios escojan los mas gordos. Esto se entiēda con q̄ los cojan de las que nacieron primero, q̄ como esta planta florece muchas vezes, y da vnos fructos tēpranos y otros tardios, mejor concordaran los que en vn tiempo nacieron, y aun deuē de escoger la simiēte del fruto q̄ echan primero: porque es muy mejor digo el dela primera flor: porq̄ es mejor q̄ el segundo, y el segundo mejor q̄ el tercero, que las primeras son mas granadas, y las postreras son como redrojo desmedradas, y valen poco para simiēte, saluo para comer. Tenga la simiente de las hauas las condiciōnes q̄ dixe que auia de tener la de los garuanços. No tienen necessidad de regarse, sino las siembran en lugares muy secos, y para sembrar las en lugar que no se riega sea la simiente de sequero, y para donde se han de regar, puede ser la simiente, ò de sequero, ò de regadio, qual mas quisieren. Han las de sembrar en Luna llena, o bien creciente (como dize el Crecent.) y quando esten de quatro dedos en alto les han de remollir y escardar, y no sea antes, y quanto mas las remullieren y escardaren, tāto daran fructo mas gordo, y las caxcaras mas delgadas y aun seran mas delgadas las caxcaras d̄ los mismos granos. El mollir se haga en dias enxutos y como no dañen las matas. Dizen Theof. y Pli. que a todas las plantas les es dañosa la pluuia quādo estā en flor, y q̄ a las hauas solamente es prouechosa, mas dizē que les es dañosa, si les llueue en saliendo de flor, porq̄ escalda el nacimiento de la vayna. Deuen de guardar los hauares quando estan con su fructo verde, q̄ entonces es el tiempo quando muchos no hallan moços, a causa que se andā muchos baldios holgazanes y vagamundos con su cañuto de sal, de hauar en hauar, comiendo y holgando. Han las de coger quando esten bien secas, y en menguante, han las de limpiar y guardar como dixe de los garuanços, y cōuiene q̄ antes q̄ las guarden vayan bien resfriadas, y ansi no se comeran de gorgojo ni de otros gusanillos. Si las siē brā en las tierras q̄ han de lleuar pan, y quādo estuuieren en flor las derruecan y aran para que pudran dizen los agricultores que es muy gentil manera para

engrosar las tierras, y lo mesmo haze la paja dellas, aunque no tan perfectamente. Las hauas verdes son frias y engendran humores gruessos, causan dolor de cabeça y ventosidades y hinchan mucho, y huele mal la boca con ellas. Las secas tienen las mesmas propriedades, y son de mala digestion, y engendran mala sangre, y a quien mucho las vsa comer le causan vn calor demasiado, y causan grandes fiebres putridas, y hazen soñar sueños espantables. El agua en que las han cozido si se lauan con ella, alimpia y ablanda el cuerpo, y quita los empeynes, y si la beuen alimpia los pulmones, y si al cozellas mezclan yerua buena, ò cominos, ò oregano, pierden mucha parte de la ventosidad, engordã mucho, assi en pan como en arina, ò quebrantadas. Tanto que en la Lombardia donde vsan mucho el pan dellas, si dizen à algunos que esta gordo, traen por refran, que come pan de hauas, esto hazen las hauas secas que no las verdes y con la harina dellas engordã en quinze dias los bueyes, para los matar, aunque esten muy flacos, ò què dandoles harina embuelta con heno, ò paja, ò dandose las quebrantadas. Dize que si de las caxcaras dellas hazen emplasto, y le ponen en las partes baxas a las criaturas, que no les naceran pelos, y que lo mesmo haran aunque los aya, si pelan algunas vezes, y lo ponen. Si las tuestan y las mascan, y assi las ponẽ en las sienes impiden los humores que decienden a los ojos de la cabeça. Y si los parten por medio, y las ponen en alguna herida que corre sangre la restranan. Y puesta partida sobre alguna mordedura de perro, ò de otra cosa ponçoñosa, aprouecha mucho, y es pectoral la harina dellas, que ablanda la tos guisada con ajos y aprouecha mucho a la boz, y para esto aprouecha si la vsan muchas vezes, porq̃ alimpia mucho el organo de la boz, y tiene otras muchas propriedades: las quales casi se puedẽ reduzir a estas que he dicho.

Propriedades de las hauas.

Para que no nazcã pelos

Para los ojos

Para la boz.

De las Lentejas.

CAP. XIX.

LAs lentejas se han de sembrar en tierras flacas, y sueltas, y enxutas, si las quierẽ sembrar en tierras gruessas, sean tierras enxutas donde no aya humor, porque si ay humor enuician mucho, y pudren demasiadamente, ni las siembren en lugares vicioſos, que crian mucha yerua, en los lugares frios son mas granadas que en los calientes. Ay dos tiempos de su sementera, o por Noviembre, y esto para en tierras enxutas calientes, o por Hebrero, o Março, y esto en tierras humidas y frias: como se siembra el pan tremesino. Siembren las siempre en Luna creciente, y dizen algunos que es muy mejor à doze de Luna. Naceran mucho mas ayna, y muy mas gordas, si quatro, o cinco dias antes que las ayan de sembrar las tienen embueltas en estiercol enxuto y seco, y passados estos dias dichos, las siembran. Han las de sembrar muy ralas, y aun seran mejor que vayã por sus liños, como a tras dixe de las hauas, y aunque no tienen mucha necesidad de remollirlas, ni escardarlas, porque ellas subẽ presto en alto, y ahogan toda quanta yerua al derredor dellas nace: pero sin esso les es prouechoso. Cogense las lentejas por el mes de Iunio suele hazer les muy grã disimo daño el gorgojo, y dizen muchos, que para que no se haga, es muy bueno este remedio. Desque las ayan limpiado echen las en vna caldera de agua, y las que nadaren son vanas para sementera, y echen las aparte, y enxuguẽ las otras al sol, y tomen vnas rayzes de vna yerua que Columella llama Filfio, dizen que es assafetida, y majen las en vn mortero, y echen a buelta vinagre, y y con aquesta rocien bien las lentejas con vn y sopo y enxuguẽ las al sol, y desque estẽ bien enxutas y refriadas, metã las en vasijas que ayan tenido azeyte, y embarren las bien con yeso, o con barro y al tiempo que las han de gastar estaran sanas y enteras. Tambien se pueden guardar en troxes, si es mucha la cantidad. Y ansi mesmo dizen que se conseruan bien embueltas en ceniza. De las lẽtejas son las mejores las mayores, y las que mas agua beuen al cozer, y las q̃ son anchas y blancas, y echadas en agua no se paran prietas. Las lentejas son frias y secas,

El tiẽpo de sembrar las lentejas.

El tiẽpo del cogerlas lentejas.

Para guarda lentejas.

Propriedades de las lentejas.

y ſecas, y dan grueſſo mantenimiento, y de mala digeſtion, engendrã ſangre melancolica, y ſon muy malas para los que tienen mal caduco, que llaman gota coral, que es epilepſia, y para los q̃ tienen qualeſquier apoſtemas, y males q̃ proceden de colera negra, q̃ es melãcolia, cauſan dolor de cabeça, y ſi las vſan mucho hazen ſoñar ſueños deſuariados y eſpãtoſos, hazen ventoſidades, ſon muy terreſtes, y el caldo es lo que aprouecha, q̃ ellas ſon dañoſas, acortan la viſta, hinchan el eſtomago, reſtriñen el vientre, mayormente ſi las cuezen en agua lloue diza, y para eſte effecto han de ſer muy cozidas, que ſi no lo eſtan antes le ablãdan. Guardenſe dellas los que tienen varizes, q̃ ſon venas gordas en las piernas Si las mojan y las ponen ſobre algunas hinchazones las abaxan y reſueluen, y quien mucho las vſare comer perdera mucha parte del impetu de la yra (y lleua mucha razon) porque eſtas amenguã mucho la ſangre y colera, y acreſcientan la melancolia, y los colericos y ſanguinos de natura ſon muy arrebatados y ſupitos, y por ſer eſtas contrarias mitigan mucho, y porque tienẽ eſta propriedad contra la abundancia deſta ſangre ſon buenas y mejores los caldos a los q̃ enferman de ſangre, y por eſſo lo dan a los que tienen dolor de coſtado, y otras enfermedades ſemejantes. Son dañoſas a los quartanarios, y la yerua dellas quãdo eſtan verdes majadas y pueſtas ſobre el lugar que corre ſangre luego la reſtrañan.

De los altramuzes.

CAP. XX.

POr vna de dos cauſas ſe ſiembrã los altramuzes, ò para eſtercolar las tierras de pan, y de viñas, ò para coger ſu fructo, y cõ ellos mejor es q̃ con otro eſtiercol, y a menos coſta y trabajo ſe eſtercolan las viñas y tierras, y no dañan el ſabor del vino, como qualquiera de los otros eſtiercoles. Y quien con ellas quiſiere eſtercolar ſus viñas deue los ſembrar en cogiendo la vua, y tornar los a arar quando quieren brotar las cepas. mas eſto es mejor para las viñas que eſtã en arboles, ò armadas en alto, que para las baxas, quando ſon ſembrados para eſtiercol han de yr eſpeſos. Si quieren eſtercolar con ellos las tierras de pan, ſiembren los mas tempranos, y derruequen los quando eſtan en flor, ò por Mayo, y aun deſpues de cogido el fructo pueden bien tornar a arar la paja que tã bien dara ſubſtancia a la tierra, mas no tanta como quando verdes. Si los ſiembran por cauſa del grano, mientra mas temprana es la tal ſementera es mejor y mas ſegun Theofraſto, y Columella, y aun todos eſtos agricultores dizẽ, en acabandolos de coger los han de ſembrar, y la tal ſementera lleua grande vẽtaja a la tardia, porque el frio les es muy contrario, y eſten algo crecidos antes que vengan los grandes frios y aguas del inuierno, quieren mas ayres calientes que frios ſon mejores en las tierras ſueltas, floxas, y areniſcas, q̃ en las grueſſas y pegajoſas, no ſuffren barrizales, ni arzillas, quieren tierra enxuta, y quando ſon para grano vayan algo ralo por que encepen, no quieren tierras muy labradas, que (como el Theofr. dize) en las muy labradas no ſe hazen buenos, es q̃ deuen en las tales enuiciar mucho, y hazeles mucho daño el vicio. Al ſembrar no los cubran mucho de tierra, parece q̃ a eſta ſemilla el bien le haze mal tanto q̃ deſde el dia que los ſiembran haſta que los van a coger no tienẽ neceſsidad que los vean, ni guarden, porq̃ por ſer tan amargos no los come beſtia ninguna, por eſſo es bueno ſembrar los cerca de caminos, y aun hazer dellos vna cinta a los otros ſembrados que no los tocara caminante para comer, ni aun muchachos ni mugeres, aunque eſten preñadas, no han meneſter que los eſcarden, porque ellos ahogan la yerua, y aun no tienen mas de vna rayz, y ſi aqueſta cortan, ò tocan con la eſcardadera, ſe ſecara toda la mata. La ſementera dellos ha de ſer muy temprana, y la coſecha muy tardia, no los deuen coger ſi no quando ha llovido, o hecho algunas humidades, porque ſi los cogen ſecos, ſalta el grano de las vaynillas y pierden ſe muchos, auiẽdo los cogido enxuguen los bien en la era. Hã los de guardar en lugar muy enxuto, y es bueno ſi da humo donde los guardan, que conſerua mucho que no ſe

corrompan, porque si en lugar humido estan, cria dentro vnos gusanillos, y en royendo algo delo de dentro, mayormẽte vna pua chiquita, que es el cogollo, no vale nada para sembrar. Estos majados, ò cozidos, son muy buen mantenimiento para los bueyes en inuierno, y aun en los años esteriles para la gente donde ay falta de otro pan. Estos florecen tres vezes, mas la simiente primera es la mejor. Son de tan rezia natura, que aunque los siembren, y les pongan vna grande piedra encima, saldrã fuera, y naceran muy bien, y tan biuos, que aunque caygan en lugar donde no lleguẽ al suelo, ò entre cardos, ò hojas, ò qualquier otra cosa, tãto alarga la rayz hasta que la ponga en tierra. Para comer los han de ponerlos en remojo en agua caliente, y remudarse lo algunas vezes hasta que se paren dulces, y lo mesmo hazẽ en otras aguas, y es muy mejor en agua corriẽte. ¶ Son calientes y secos. Vnos ay monteses, y otros caseros, vnos muy amargos, ellos son mas medicinales, que los que son mas dulces. La harina dellos amasada con miel, y puesta en el estomago es buena contra las lombrizes, y tiene mas suarça si la ponen en ayunas. El agua en que se ha cozido (mayormente si es llouediza) lauãdose con ella, ò la massa dellos puesta, quita el paño, o mãzilla dela cara, y lo mesmo haze el agua en que los endulçaron, mayormente si no se la mudaron. Engendra humores gruessos, si los comen: mas a quien los vsa à comer da buen color a la cara. Hecho emplasto dellos, y puesto sobre el carbunco le abre. Cochos en vinagre dan buen color alas señales delas cuchilladas y heridas. Cozidolas rayzes en agua, y beuiendo la haze orinar y echar la piedra. Cozidos en alpehin, sana la sarna de todas las animalias, vntandose con ello. Si con el agua en que se endulçaron mojando, ay chinches, moriran, y es biẽ echar esta agua en los hormigueros, y en los huecos de los arboles q̃ crian ormigas.

Propriedad de los animales.

Para la chinches.

De *los Yeros.*
CAP. XXI.

LOs Yeros se crian mejor en lugares algo frios, que muy calientes, quieren tierras secas enxutas, y no gruessas. La mejor sementera dellos es por Enero y tras de ella, la de Hebrero, mas no tal. Por Março acudẽ mal, y por esso no los deuen sembrar entonces. En las tierras muy enxutas pueden los sembrar antes del inuierno: mas muy mejores son los que se siembran en fin de inuierno, mas sabrosos y de mejor digestiõ y mantenimiento (segun el Theofrasto.) Han los de sembrar en tierras bien labradas, y algo rales, porque toda legumbre se quiere sembrar rala. Los que siembrã en Março, hazen mucho mal al ganado (como dize Palad. y el Vicen.) Secos engordan mucho a las reses, mayormente a las vacunas. Es buen mantenimiento para inuierno, en harina, en grano, y mojados, son buenos para los bueyes, y embueltos en harina de cẽteno, dan mucha leche al ganado parido, mas a las preñadas no los den, que les haze parir cõ mucho mayor trabajo y peligro (como escriue Aristot.) Son ventosos, si los vsan comer enteros en ayunas deshaze el baço. La massa dellos quita las mãchas del cuerpo. La harina puestas sobre las llagas no las dexa crecer. Amassada la harina dellos convino abre los carbuncos poniendose la encima.

Para el baz y mancha del cuerpo

Del *Mijo.*
CAP. XXII.

EL mijo segun dize el Crecentino, es de dos maneras. Lo vno tremesino lo otro q̃ tarda quarẽta dias de como se siẽbra, hasta que se coge, ò madura, y no mas. Vno y otro quieren tierras algo mas frias que calientes, porque todas simientes tremesinas, por la mayor parte quieren mas frio que calor, y el mijo es desta calidad, y porende quiere lugar frio, mayormente donde se ha de regar, que el agua suple por tierra fria, ò la tierra fria por el agua. En todas maneras de tierras se haze bueno, o gruessas, flacas, sueltas, o arenisca, o humidas, excepto barrizales, o arcillas, que en las tales no seria bien. Es muy bueno en lugares ñublosos: como son riberas de rios, o valles. Disipa y destruye mucho la tierra, y por esso la quiere mucho estercolada y labrada. Quiere tierras donde se pueda regar, que en tierras

ras secas pocas vezes acude bien, mayormente si son gruessas, ò arenisscas. Donde quiera es mejor la sementera dello con tiempo humido que cõ sereno. La simiente dello ha de ser gorda, enxuta, de buena sazon, pessada, de color ruuio como oro, ò algo blanquezino. Lo que tira à pardo, o negro no es de buena sazõ ni buena para sembrar. ¶ La buena sementera dello es por fin de Hebrero, y por Março, digo tremesino. Han de auer muy arado la tierra para ello, como dixe para el trigo, y hazelle sus almatriches, ò azequias para regarlo, quiere hartarse de agua, cada semana vna vez, y quando lo sembraren no echẽ mas de quanto pudieren cubrir aquel dia, no le rieguen hasta que aya nascido y si no lo han de regar siembren lo en lugares humidos y frios, y assi al tiempo del sembrar, como quando este granado guardenlo bien de palomas, y otros paxaros mayormente tordos y gorriones Han lo de escardar muchas vezes porque con el mucho vicio cria mucha yerua, y han lo de sembrar ralo, que estiende mucho la macolla, y aun toda la legumbre se quiere sembrar rala. No le han de quitar el agua hasta que se pare el espiga blanca que ya entonces comiença a madurar. Dize Crecentino, que lo pueden bien sembrar entre los sulcos de las hauas: mas no me parece bien esta mezcla, porque las hauas quieren enxuto: digo que no tienen necessidad de regarse, y el mijo si. Alomenos aca en España que es la tierra mas seca, que la Lombardia donde el escriuio. Mejor es lo que dize de sembrarlo entre los liños de las vides, que estan puestas en arboles: como arriba dixe. Lo otro, que en quarenta dias madura, puede se sembrar por Mayo mas quiere ser en tierras mas humidas y frias, q̃ lo primero, y donde tenga continua el agua. Delo otro primero ha de estar acabada la sementera a mediado Abril, desto segundo à mediado Mayo. La cosecha dello, assi de lo vno: como de lo otro, sea antes que el espiga se seque del todo, que si esta muy seca tiene el grano muy liso, y caese mucho. Desque lo ayan cogido empinen en la era los manojos la espiga hazia el sol, porque se enxugue y se seque. No pongan los manojos en montones, que se escalienta mucho el mijo, y se dana. Otros cortan solamente las espigas, y aquellas traen a la era, y las cañas que quedan cortan las por baxo, y dexan las quatro ò cinco dias al sol para que se exuguen, y guardan las como paja, para las bestias, que son de rezio mantenimiento y substancia. Despues d auer trillado y limpiado el mijo, dexẽ enxugar el grano, y secarle biẽ al sol, porque si lo encierran sin que este muy enxuto, dañase y dura poco, y estando bien seco dura mucho tiempo. Dize Varron, que si lo echan en silos (como dixe arriba) se guardara por cien años. Es ansi mesmo bueno guardar lo en tinajas, y embarrar las muy bien, y poner las en lugar que no sea humido. El mijo es frio y seco. El pan dello siendo reziente es de buen comer, y desque frio, es malo, y quando caliente con leche es sabroso, sin leche conforta el esto mago: prouoca o despierta la orina, y quando ay dolor en el vientre, calienta el grano, y pon lo encima y aprouecha mucho. Tostado ello y molido y cozido en caldo de buena carne, es muy singular manera de potaje, mayormente si le echã açafran y canela. Quien vsa comer el mijo engorda mucho, es muy singular mantenimiento para palomas y gallinas. Dello dize Magnino milanes, que es de dura digistion, que estriñe el vientre y engendra humor melancolico, por esso no lo comen los que estan tocados de gota coral. A quien duelen los neruios puesto muy caliente en vn saquillo, le sera muy prouechoso. Cõ ello se quitan las camaras.

El tiempo de sembrar el mijo.

Lo q̃ se puede guardar el mijo.

Propriedades del mijo

Del *panizo*.
CAP. XXII.

DE todas las simiẽtes q̃ a la primauera se han de sembrar la postrera es el panizo, esta es como el mijo, assi en el tiempo de su sementera como en las otras calidades de sitios y tierras y lauores, y por esso todo lo que se dixo del esso mesmo se entienda del panizo quanto en esto. Es su principal sementera desde Hebrero hasta Março, y aũ mediado Abril, y ni ello ni el mijo nũca

lo ſiembran antes del inuierno, porque eſtas ſon propriamente ſimientes de la primauera. Quieren la tierra muy arada y mollida, los terrones muy deſechos, y aſaz eſtercolada. Puedenlo ſembrar tambien por Mayo, o por Iunio, quando cogen la ceuada, y aun en las miſmas tierras que lleuaron ceuada, quemãdo primero el raſtrojo, arandolas, y eſtercolandolas muy bien, porque pueda la tierra bien ſuffrir el trabajo y cargas de tantas ſimientes, y aun el panizo chupa y deſtruye mucho la tierra. Y aun por que tiene eſta ſemilla harta neceſsidad de regarſe mas en eſte tiempo que en otro, y el regar daña y diſsipa mucho la tierra, porque lleua cõſigo la flor lo mejor della, y dexa eſcuetas las arenas, y es bien que por donde ha de paſſar el agua pongan eſtiercol muy podrido, o cieno de fuentes, o de rio, y quando huuieren de regar meneen la mucho, para que el agua lo lleue cõſigo que vaya turbia, y lo encorpore con la tierra que le hara grã de prouecho. Han lo de ſembrar muy ralo y eſcardarlo muchas vezes. Al coger y adereçarlo hagan dello como del mijo. Tambien lo pueden ſembrar donde ſe ha cogido qualquier otro fruto que venga al tiempo de la ceuada, o mas temprano y entre arboles, viñas: como el mijo dige donde ſe riegan las viñas. En ſus obras es de la calidad del mijo, aunque no de tanto mantenimiento. Eſtriñe mucho el vientre. El pan dello engorda a los que lo acoſtumbran, mas es de mal ſabor, y aſpero ſi no ſe come reciente. Y aun el grano del hecho potaje con leche de almendras, o cabras, como arroz engorda, mejor es con graſſa de carne, que lo ablanda mas y toma mejor ſabor, y no es tan ſeco, ni eſtriñe tanto, llamaualo vn medico ſingular por nombre Diocles, miel de los panes: como el mas preciado dello. No creo yo que auia en ſu tierra pan candeal. El panizo molido y beuido en vino, y ſea tinto, es bueno contra el fluxo del vientre que llaman camaras, y aun cozido en leche de cabras y comido dos vezes al dia antes de los otros manjares, haze la meſma operacion. Otra ſemilla ay que en las montañas hazia Vizcaya, llaman borona, es de la propriedad del panizo. Lo que ſe dixo aqui del panizo ſe entienda della.

El panizo es bueno para las camaras.

De *la cicercha y aruejas.*
CAP. XXIIII.

OTro linaje de legumbres ay en Italia que llamã cicercula, o cicercha, no las he viſto en Eſpaña, parecẽ mucho a los garuanços, aſsi en el color como en el tamaño, excepto que ſon como eſquinadas, quieren tierras grueſſas y humidas, ſiẽbrãſe por Enero, Hebro, y al principio de Março, y muy ralas, es buen mãtenimiento para bueyes, y aun para los otros ganados menores, y dellas ſe haze cozina, como de garuanços y aun para la gente del campo, meclada cõ otro grano ſe haze buen pan. Las aruejas ſon de dos o tres maneras, mas todas quierẽ vna ſuerte de tierra y lauor, quierẽ tierra grueſſa, y humida, y ſuelta, y bien labrada, y donde llueua muchas vezes cerca de humidades: como ribera de rio. deſtas ay vnas que ſe eſtienden mucho por el ſuelo, y ſuelen podrir las ramas. Es bueno a las tales ponerles vnas ramas, o palos hincados y ſuben por ellos como calabaças. Las aruejas verdes gu arden las de preñadas, que las comẽ mucho, y les hazen daño. Verdes dañan los dientes y engendrã malos hũmores y dañan el huelgo. Secas ſon buenas para cozina de quareſma, guardanſe poco tiempo, que criã dentro de ſi ciertos guſanos. La mejor ſementera dellas es por Octubre. Han las de coger en fin de mẽguante y dexarlas bien ſecar en la era, ſi no eſtauan bien ſecas quando las cogieron, guarden las en lugares bien ſecos, y no eriaran tanto gorgojo.

Del *anis, cominos, y alcarauea.*
CAP. XXV.

EL anis quiere ayres calientes, ò templados. Quiere tierras grueſſas y ſubſtancioſas, ò algo humedas, y ſi no ſon tales han meneſter que las eſtercolen, y que las rieguen. Verdad es que mas ſingular, y de mas virtud y fuerça ſera, lo que en ſequera ſe cogiere que lo regadio, q̃ ninguna coſa de regadio es de tanto vigor y fuerça como lo de lugares

ſecos

secos, y aun el estiercol lo corrõpe mucho que aunque con ello frutifique, mas no sera tal que le quita mucho de aquel buen olor, y por esso es mejor para ello ceniza que otro qualquier estiercol, ò alomenos sea muy podrido porque aya perdido aquella fuerça del mal olor. Ansi mesmo es bueno cieno del rio. Es le conueniente sembrarlo cabe riberas de rios o semejantes lugares. Ha de ser la simiente dello muy granada y nueua que no passe de dos, ò tres años quando mas. Quiere las tierras muy labradas y molidas, los terrones muy quebrantados, siembra se por Hebrero, y Março. Han lo de esparzir ralo, escardarlo a menudo. Guardẽlo en todo tiẽpo de pajaros y hormigas. De los pajaros con espantajos y aun de los topos que lo comen por las rayzes. Adelante dire con que se quitan los topos. Para quitar las hormigas vean en el libro tercero donde se tratara de las enfermedades de los arboles y alli lo hallaran. Su cosecha es en fin de mayo, ò por junio, ello se muestra quando esta para coger, con todo esso sea antes q̃ del todo se seque, porq̃ se cae, y dõde lo limpiarẽ dexen lo biẽ enxugar y limpiẽ lo en lugar limpio donde no aya terrones, q̃ es grande tacha para el anis terrones, o chinas, y vendese muy menos. El anis verde es muy dulce y sabroso, y singular para sobremesa. En Italia lo llamã hinojo romano (como dize el Crecentino) y lo venden à manadas por las calles. Verde es muy bueno para las que crian, assi el grano como las ramas que les da mucha leche y muy singular. Verde y seco conforta el estomago, y comiẽdo le de mañana quita el mal olor de la boca, o a quien le tiene bueno adobasele, y hazele mejor, desopila el higado ello y el agua en que se ha cozido, enxuga el estomago, da mucha gracia a qualquier conserua. Si lo echan en el pãdale gracioso sabor y olor, y es bueno que vaya en el suelo del pan, porque se tueste, quita los malos sueños, y aun las almohadas de la cabeça llenas de la paja dello, o puesto ala cabecera de la cama vn manojo dello tiene la misma virtud, estando tan cerca que se pueda oler Quita las frialdades y ventosidades.

Propriedades del anis.

Comido vn rato antes de comer, da muy buen apetito: y despues assienta y reposa el estomago. Es bueno contra la flegma. Reposa el vomito y regueldos. Quita, o amansa el dolor de la cabeça sahumandose con ello: y tambien es buen sahumerio para el dolor de los oydos, y para dolor de la madriz, que llaman dolor de madre. Comido da sueño, prouoca y despierta la orina. Haze lançar la piedra de los riñones y bexiga. Es muy bueno para los hydropicos, que les enxuga mucho aquel humor. Y si los niños que tienen gota coral lo vsan a comer, ayuda les mucho a sanar. Dezia Pithagoras, que era tanta la virtud del Anis contra esta enfermedad, que entre tanto que lo tuuiessen en la mano, no les tomaria aquel sincopi, o mal. Molido, o deshecho en agua, y lauandose con ello, adelgaza, el cuero y las ventanas de las narizes: mas esto se haga pocas vezes, que parà el cuerpo amarillo. Es bueno hasta quatro años, de alli adelante no es tal, que se va corompiendo.

Para los oydos y madre

¶ Los cominos y alcarauea se siembran por el mismo tiempo, y quieren las mismas lauores que el anis. La alcarauea quita mucho las ventosidades y por ende la echan molida en las viandas ventosas, como son nabos, y aun verças, y conforta la cabeça, y quita el alcarauea el dolor de las tripas y estomago, que viene de frio. El comino prende muy poco en tierra, nace en la sobrehaz quiere tierras muy gruessas y calientes La mejor sementera dello es, por Hebrero, y março. Comido ayuda mucho a digerir, tiene propriedad de abrir las vias de la orina. Adelgaza las humosidades que van ala cabeça. El vino en que han cozido los cominos y higos passados y hinojo, beuiendo lo quita mucho el dolor de tripas.

De los cominos y alcarauea.

¶ Ay vna enfermedad que se llama estranguria, que es hazer orina con trabajo y dolor, y gota a gota, para esto aprouecha cozerlos en vino, y ponerlos ansi caliẽte por baxo. Otros ay que llaman cominos rusticos, molidos y beuidos en agua quita el dolor del estomago. Es lo mejor de todo q̃ lo nace en esta sagra de Toledo, que es la Carpentania

(segun Plinio.)Esto tambien se siembra como lo otro, mas para ser muy bueno no se quiere regar, porque pierde harto calor y fuerça. Tiene esta propriedad que comido con pan quita el dolor del vientre y las camaras, y quien lo vsa a beuer con agua se parara amarillo. (Y segun Plinio) esto vsan mucho los q̃ quieren mudar el color de la cara, como los hypocritas Es muy bueno ponerlos con miel a las criaturas en el vientre, quando estan con algun embargo.

Del Lino.

CAP. XXVI.

EL lino es vna semilla muy necessaria y prouechosa a las gentes, y en quanto a las personas vtil en diuersas maneras, que dello nos aprouechamos, tanto es dañoso al campo: porque con ello, mas que con otra cosa, la tierra dõde lo siembran se daña y destruye, segũ todos los agricultores dizen, y Virgilio mas que todos. En tanto grado es dañoso a la tierra, que dize Columella, que no lo deuen sembrar, si la tierra no es muy aparejada para ello: digo que no sea para otra semilla tan buena, como son las tierras de Buytrago y serrania, donde ni viñas ni panes se crian bien, sino linos y pastos de verano, y en tales tierras el lino se cria bien, y es lo tal de mas precio, que a cada cosa apropria la naturaleza su lugar conueniente. Ello como digo, daña mucho la tierra, mas el daño que del lino se recrece pueden bien remediar con dos cosas. La vna sera, con que la tierra huelgue mucho tiempo. La otra con que la estercolen muy bien. De como se aya de estercolar luego dire, y bien creo que pocos son los que no saben que ay dos maneras de lino. Vno inuernizo, que siembran antes del inuierno, que en algunas tierras llaman vayal. Otro ay que se siẽbra la prima vera, que es por Febrero y Março, que porque se riega llaman regantio. Lo vno y lo otro quiere las tierras muy mollidas y aradas muchas vezes, y gualados y quebrantados los terrones: porque con el mucho arar se destruyan y pierdan las rayzes de las yeruas. Y dize el Crecentino, que la primera vez ahonden la reja quanto mas pudieren, la segunda no tanto, la tercera algo menos. El vayal, que es lo que se siembra antes del inuierno, No quiere mucho estiercol, quiere tierras algo humidas y no muy gruessas, y si fueren gruessas sean sueltas, acude mal en tierras pegajosas y barrizales, son buenas para ello donde ay vna arena gruessa como cenagosa, y vegas algo humidas. Esto quiere tierras calientes donde yele poco: porque se toma del yelo: y este vayal pueden tambien sembrar por Março, y en tierras que se rieguen. Y de lo regadio, nunca se hara bueno sembrandolo en sequera. Lo regadio quiere tierras gruessas y muy estercoladas, y el estiercol sea muy viejo, y es mejor estiercol de establo y ceniza, que estiercol de ganados, mayormente de cabras, aunque se haze grande y gentil, haze se algo brozno y aspero para hilar. Para esto es tambien buena la tierra algo humida. Y porque el lino trae mucha substancia, han lo de sembrar en tierras substanciosas.

El tiempo de sembrar el lino.

¶ Esto se ha de sembrar por Março, y en las tierras muy frias por Abril, que los yelos sean passados, que si se toma del yelo antes que nazca, pierdese mucho y no sale ygual. Pueden sembrar este lino en las tierras que han cogido nabos pa la quaresma, mas ha de estar antes biẽ estercolado, y despues de cogidos los nabos aren la muy bien dos o tres vezes y siembren el lino. Oluidaseme de dezir, que mientra mas gruessa es la tierra, mayor se hara el lino, digo mas alto y mas gordo de hebra: y en las tierras sueltas y mas delgadas, sera la hebra mas delgada y gentil, y no tan cañocazo. La linaza sea nueua, que esta semilla es humida y muy presto se corrompe. Sea si ser pudiere de no mas de año y en ninguna manera passe de dos. Tengan la muy bien guardada en lugar enxuto, y donde no lleguen ratones ni otras sauandijuelas que lo comẽ mucho. Es buen lugar para guardarlo en cantaros, o en tinaja bien atapada. Han lo de sembrar muy ygual y espesso, que quanto mas espesso lo echaren, tanto saldra mas delgado de hebra, y vaya la linaza muy

muy limpia. Han lo de guardar mucho de paxaros antes que nazca, y de palomas, y aun quãdo esta chiquito poniendo algunos espantajos, ò cosa que cõ el ayre se meneen. Han lo de escardar a menudo y mas lo que se riega, que con el vicio cria mucha yerua, mayormente vna que llaman allico y correuela, que suele nacer mucho entre el lino, y si lo dexan ahogalo. Y quando estuuiere crecido no lo rehuellen mucho que se cae y se daña. Porende los que escardaren hagan camino cõ las manos por donde vayan, porque lo menos que ser pudiere lo pisen. Basta le harto que cada semana lo rieguen vna vez con agua fria, y sea por la mañana, o tarde. Harten lo bien de agua cada vez, si no tiene mucho vicio, y quando comença à colorear quiten le el agua. Algunos lo cogen verde, mas no saben lo que hazen, que ni el lino ni la simiente va de sazon, y la tal simiente en poco tiempo se pierde, y della no sale tal: como de la bien sazonada saluo sino es lino que de su naturaleza abre la capilla, y se cae la simiente, esto tal se ha de coger antes que abra. Està de buena sazon el lino quando esta bien amarillo, ò quando la simiente engorda (como dize Plin.) Quando lo arrancarẽ han de hazer pequeños manojos, y boluelles la grana à baxo, porque engorda mas el grano, y pongan lo donde no se moje, ni aun dõde le toque el rocio, que el agua le haze muy gran daño, mayormente si se enxuga entre el mesmo manojo, que le pudre y haze mucha estopa y poco lino, y la hebra corta. Porende quando assi algunavez se mojare, esparzã lo para que se enxugue, y despues de cogido lo mas ayna que pudieren le saquen la linaza, porque ratones lo comẽ y aun estando en el lino se escalienta y daña. Vnos lo sacuden sobre sauanas, y esto me parece mejor que lo que vi hazer en Arroyo, molinos que con vn peyne de madera tan estrecho de pua que la cabeçuela donde esta la simiente no se pudiesse passar, apartauan la simiente dela hebra, y de aquella manera mucha simiente se pierde mayormente si esta algo tierna y verde que se estruja. Despues de quitada la simiente enxuguen lo bien al sol, y guardenlo donde no se moje ni aya humidad hasta que passe la priessa, y luego lo lleuen al rio, y si es agua estante cuezesse mas presto que en la corriente por ser mas caliente. Pongan le grandes pesos encima: porque ello es muy liuiano. En el agua estante, en quatro, o cinco dias se cueze, y en la corriente cerca de dos dias mas. Al sacar hagan los manojos chicos, y aten los por las puntas, y pongan lo al sol, esparzido, en pie para que el sol lo enxugue y cure. Han de mirar que quando lo pusieren a coger haga tiempo assentado, claro, y de buen sol, porque los turbiones que suelen venir de presto lleuan se el lino, y por ende esten en auiso para que si si llouiere antes que los arroyos crezcã lo puedan sacar. Es de notar que mientra el lino estuuiere en el agua no beuan de la tal agua, que es pestifera y haze mucho daño. Despues de bien enxuto el lino, y bien soleado, traygan lo sotechado, y antes que lo majen pongan lo en lugar algo humido, que la hebra tome correa, que si ansi seco lo majassen y espadassen cortarian la hebra, y perderse ya mucho. Al tiempo que lo majaren quiten las rayzes que no valen nada. Esto todo hecho entreguenlo a las mugeres que hagan dello como saben, y lo pongan en perfection.

Propriedades dela linaza.

¶ La linaza es caliente y humida, es buena para los que tienen tosse, comida cõ miel, y aũ el agua en que se ha cozido, ablanda la tosse, y cozida y puesta sobre las postemas y hinchazones las abre, daña el estomago à quien la come, y haze ventosidades. El lino de mas de ser para atauiar y vestir, quando la ropa del es vieja, aprouecha hecha pedaços para limpiar, y aun consolidar llagas viejas puesto encima, y ha de ser para esto limpio y deshilado. Tiene mas q̃ hecho pedaços, y en el muladar sirue para hazer papel: cosa tan blanca y limpia, y necessaria para la pulicia humana.

Del *Cañamo*.
CAP. XXVIII.

EL cañamo es de la naturaleza del lino regantio, y por esso quiere semejantes tierras y ayres, quiere tierra grueſſa y estercolada, y dõde se pue-

da regar, o tierras humidas. Es mejor en tierras frias que calientes. Si lo siembrã en tierras muy gruessas, nasce gordo y largo, y de mucha hebra y rezia. Esto tal es bueno para sogas, o maromas, y cabestros, y para telas gruessas de que se hazen costales: mas de lo que se han de hazer telas para vestir, o para sauanas hagan lo sembrar en tierras no tan gruessas, y que sean mas sueltas, y vaya muy espesso sembrado, y ansi se hara alto y delgado, y la hebra delgada, que lo que siembran ralo haze se lleno de ramas, y no es tan bueno. En las tierras frias siẽbren lo por Março, y en las mas calientes por Febrero. Pocas vezes acude biẽ la sementera dello antes de Deziembre. En las tierras muy frias lo siembran por mediado Abril. Han lo de regar como el lino, y escardarlo quando pequeño, que despues ello sube tan alto, que ahoga toda yerua. Está de coger quãdo madura su simiente. Curen los cañamones al sol. Cueze se, y adereça se como el lino. Es el cañamo de mas dura para el agua que el lino. Las telas que dello se hazen no quieren, ni sufren colada tan bien como las de lino, que luego se mueslen y cortan, que son delgadas. La simiẽte dello, que son los cañamones, son calientes y secos, y a quien los come muchas vezes gastan la virtud de engendrar (segun escriuen Auicena y Plinio.) A cortan la vista, y dañan el estomago, y segun dizen comunmente, ablandan la tosse. Son buen mantenimiẽto para los paxaricos que se crian en las jaulas.

Fin del primer libro.

Libro segundo, En que trata las tierras, ayres, y sitios que son buenos para las Viñas, y apropria cada manera de tierras a su suerte de vides.

Capitulo, primero, En que en suma pone el autor quatro formas de viñas.

SOn las viñas de vna de quatro maneras. Las vnas son armadas en arboles, y estas no se criã bien sino en tierras humidas, y mucho gruessas, como es la Lombardia y muchas partes de Italia, y otras semejantes. Dellas dire adelante, dando nos Dios gracia. ¶ Otras ay armadas a manera de parrales, estas y las primeras son casi vnas, y por esto vna regla basta ra para ellas, y lo que de las vnas se escriuiere, podra se bien aplicar á las otras. ¶ Otras ay tendidas por el suelo como en Castilla en tierra de Campos y estas son las peores de todas, porque con poco humor se podrescen, y el vino dellas concibe en si sabor de la tierra, y por estar assi baxo dañase mucho. Estas tales no se quieren ni deuen plantar si no en tierras muy sueltas, que en llouiẽdo trascuele el agua, que no pare en la sobre haz, porque no podrezca la vua como son tierra arenisças y cascajales. Suelen estas tales cargar mucho de fruto, excepto que tienen los defectos q̃ he dicho. Quieren assi mesmo estas cerros y lugares altos, donde el agua corra presto, y sobre todo arenales. Otras ay que como pequeños arboles estan por si en pie, de la manera que comunmente vemos, y estas por ser ni muy altas como las q̃ estan armadas en arboles, y como los parrales, ni muy baxas como las que estan tendidas por el suelo, tienen

nen el medio, y quieren tierra templada, ni muy humida, qual conuiene a los parrales, ni seca qual conuiene a las tendidas por el suelo. Tienen mas facil toda manera de labor, assi el podar como el cauar, y otras semejantes. Las que estan en arboles, quieren mas llanos que altos. Las que estan tendidas por el suelo, mas altos que baxos, estas otras en altos y baxos, en cerros y llanos se criã bien, y hazen buenos vinos.

¶ *Pone algunos linajes de uides:*

CAP. II.

QVieren las viñas ayre templado, mas propinquo a caliẽte que a frio rehuyen los estremos, y por esso no se pueden criar en lo muy frio, como Flandes y Inglaterra, ni dõde nieua mucho, ni en lo demasiado caliente. Con todo esso mas quieren y aun son mejores, digo de mejor vino en las tierras calientes que las frias. Ellas son en si de muchas maneras y differencias, y tãtas que ninguno las puede alcãçar a saber: porque cada tierra tiene su manera de vuas, que no ay en España las que en Italia, ni por el contrario. Y porẽde ay nombres differentes, que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben quales son.

¶ Las vuas (quanto a lo primero) son de tres maneras en sus colores, como vemos, blancas, prietas y coloradas. Ay en cada linaje destas, muchas differencias. En las blancas vnas son aluillas, y estas son las mejores de todas, son vnas vuas redondas, pequeñas muy apretadas en los razimos, tienen vnas pintas entre prietas y leonadas. Estas quieren mas lugares baxos que altos: porque es vua enxuta, tiesta, y las vides crecen en alto, y por esso nunca, o por marauilla pudren, Rehuyen lugares ayrosos, porque tienen la madera tiesta y brozna, y con poco ayre se quebranta mucha rama, Si lo ponen en sotos y lugares frescos, se guarda la vua en las parras mas tiempo que otra ninguna. Assi mismo es bueno para lugares humidos y pluuiosos: porque aunque mucho llueua, ni se pudre ni se abre la vua, con que este alta y descubierta al sol, y aun porque se despoja presto de la hoja y se tuesta bien con poco sol en buenos maduraderos està madura antes que otra ninguna, y en lugares tardios se guarda mas que otra alguna. Tiene esta ventaja el veduño aluillo a los otros linajes, que se haze mejor en lugares enxutos cascajales y arenisços y cargan bien y son cõtinuas, y suffren varas, y son para parrales muy buenas, y si las despuntan echan muchos redrojos, que son buenos para agraz. El vino destas vides sale muy claro, de gentil color y sabor, es oloroso, y guardase mucho tiempo, mas aun para ser mejor se quiere mezclar con otra manera de vua como es ciguente, ò moscatel, ò otro semejante.

¶ *Del Torrontes.*

EL torrontes es vua blanca, que tiene el grano pequeño, y se trasluze mas que otra ninguna. Haze los razimos pequeños y no muy apretados, estas vides son mejores en lugares algo altos y no humidos que en llanos, ò en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado y tierno y pudre presto y tiene el peçon tanto tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiẽpo de la vendimia se ha de coger toda del suelo y por esso quiere lugar enxuto, y no ayroso, ni cerros muy altos. El vino destas es mejor que otro ninguno blanco, guarda se mucho tiempo, es muy claro, oloroso y suaue. La vua dello para comer es de poco precio.

¶ *Del Moscatel.*

MOscatel es vn linaje de vuas assi dicho, porq̃ tiene vn sabor y olor como de almizq̃, ò mosquete. Tienen estas vuas el razimo muy apretado, y el grano muy tierno. Es vua q̃ si tiene mucho vicio suele podrirse, y por esto quiere tierras arenisças, enxutas, sueltas, o altas con tal q̃ el altura no sea sino poco, porq̃ ningũa viña fue jamas buẽa en lugares muy altos. Esta vua por ser humosa, da mas dolor de cabeça q̃ otra alguna, y aun calenturas. El vino moscatel hecho por si solo, es malo por ser muy humoso y dulce mezclado cõ otro sale bueno y oloroso, y guardase mucho, y vende se bien, y mientra mas añejo es mejor,

jor, y la vua por ser de buen sabor suelẽ la mucho hurtar, por tanto conuiene, q̃ quien dello tiene mucho en su viña, q̃ lo guarde bien q̃ no bastã bardales ni paredes bien altas para deffender lo de manos de golosos y holgazanes. Todo veduño q̃ se enxire en moscatel toma parte de su olor.

¶ *Del Ciguente.*

CIguente es vn genero de vuas muy semejante alas aluillas, assi enel paresçer como en la propriedad, excepto que quiere tierras mas calientes y enxutas q̃ no sean tan rezias y viciosas, porq̃ son mas aparejadas para podrir por no tener el hollejo tan tiesto ni tan duro como lo aluillo. El vino destas es muy oloroso y claro, y de mucha dura. Esto en el podo carga mas en vara, y por esso se las deuen dexar.

¶ *Del Iaen.*

IAen es vn veduño que haze los razimos grandes, muy apretados y el grano gordo, tiene el hollejo muy tierno, y q̃ con poca agua suele henderse y podrir, porende quiere tierras enxutas, donde no aya mucho rocio, tierras arenisces, sueltas ayrosas, tierras calientes donde ello enxuge y rose, dõde no llueua mucho, ò si llouiere cuele el agua presto. El vino solo Iaen no es de mucha tura, digo no para mas de vn año y es de buẽ sabor, cõcibe presto solano, quierẽ se tener quantas diligencias pudieren para que esto madure presto y se vendimie antes que carguẽ mucho las aguas. Y porende se ha de plãtar donde el sol hiera mucho, y aya buen maduradero. Es para el Iaen buena tierra arenales y cascajales, y si enxiren jaen en moscatel carga bien de fruto, y toma parte del olor del moscatel.

¶ *Del Heben.*

HEbẽ es vn linaje, o viduño de vuas blancas, que tiene el razimo largo ralo y los granos gordos, y mas velloso que otro linage de vuas, el sabor algo dulce y oloroso, casi como moscatel, y quando las comen parece que sale vn olor alas narizes: y lo mismo tiene el vino que dellas se haze. Esta vua suele hardalear, que es quedar rala en los razimos, y esto viene porque tarda mucho en flor, que comunmẽte llaman en cierne, y por tardar tãto en flor pocas escapan, o de aguas, o de vientos, antes que salga della, digo de la cierne, y no ay cosa con que los razimos mas hardaleen y se pierda el fruto: y aun lo mismo es en los otros arboles, y aun a los panes, como si llueue, o haze viento rezio quando estan en flor. Porque este genero de vides tienen esta propriedad de tardar mucho en cerner, incurre en este peligro suso dicho. Y poresso es bien poner las tales vides en tierras calientes y dõde llueue pocas vezes, con tal que sean tierras gruessas y humidas, y son buenas para lugares abrigados y defendidos de vientos, y assi no se hardalearan tanto. Pocas vezes se pudren, y poresso suffren lugares baxos, y aun tienen esta ventaja estas vuas a las otras, que aunq̃ se hazen mejores en lugares humidos, aun se hazen buenas en lugares enxutos, y cargan medianamẽte, y son en todas partes continuas, sino hardaleassen y suffren bien varas, y por esso son buenas para parrales, con que tengan tierra gruessa. El vino destas vuas por si es muy dulce, y por esso han de hazer dellas, como dixe del moscatel, q̃ es mezclarlo con otro, y aun ha de ser quando esten algo passadas, porque da buen olor, Es vino como dorado enel color y de buena tura, mayormẽte si lo mezclã con otros buenos viduños, como son Ciguente, Aluillo, Torrontres y Castellano.

¶ *Del Alarixe.*

LAs alarixes son vuas que hazen las cepas altas a manera d̃ aluillas, quieren la tierra de la calidad que las aluillas: son vnas vuas muy bermejas, y que las auejas las comen mucho, y por esso algunos las plantan en los colmenares, para que desque a las auejas les faltẽ flores acorran a estas y cõ ellas se mantengan. No hazẽ muy buen vino que es roxo, y aun de mucha tura. Dizen que el vino destas vuas se azeda pocas vezes: mas toma otros vicios como es solano, y turbio, y rauano.

¶ *Del uinoso.*

VInoso es vn veduño de vuas que en los razimos paresçen algo al heben en ser largos y ralos, tienen la vua muy tierna, quieren lugares enxutos, por-

porq̃ pudre luego, dã mucho vino y de aqui tienẽ el nõbre vinoso, es muy claro y suaue, y de mediana tura. Silo mezclã cõ aluillo, ò torrõtes, ociguẽte es maraui lloso en el color olor y sabor, porq̃ por si es vino simple, y cõ estos cobra algo mas de fuerça y biueza.

¶ *De lo Castellano blanco.*

LO Castellano blanco es vn linage de vuas que haze los razimos peq̃ños, redõdos, y apretados, la vua redõda y tiesta, aunq̃ tierna, quieren arenales grueſſos y cascajales, es vino de buena manera, que ni es de lo muy precioso ni de lo peor.

¶ *De la maluasia.*

OTras vuas ay que llaman maluasia, en otros cabos las llaman (mas vale) haze los razimos apretados, no grãdes. la vua redonda, apretada, y si tiene buena tierra no es muy menuda, quiere tierra grueſſa, enxuta y no humida, que es vua tierna y pudrese: y ansi en tierra enxuta haze mejor vino, y a todo el veduño adoba tanto el suelo para la bondad del vino, digo tanto y mas que el veduño, que mejor vino sale de mal veduño puesto en buen suelo, que de buenos veduños puestos en malos suelos, y para perfection del vino y seguridad, procuren con diligencia poner buenos veduños, y en buenos suelos, quanto mejor lo suffriria la commodidad de la tierra.

¶ *De las uuas Layrenes.*

AY otras vuas blancas que llaman layrenes, llamar las he yo mejor datileñas: porque estan arrazimadas como datiles: son muy humidas, y por esto, aunque en lugares humidos, y viciosos cargan mas que en lo enxuto y que en lo humido, luego pudren sino estan en parrales altos. Mejores se hazen en lugares grueſſos, con que sean mediana mente humidos. Yo no he visto vino de este genero de vuas, mas pareceme a mi que sera vino de poca fuerça, y aun de poca dura, y en esto no me determino, y remitome ala experiencia, que son mejores para hazer passas dellas, que tienen pocos granos, y se hazen muy hermosas y prouechosas, y si estan hechas parrales, han las de deshojar, porque se enxuguen con el sol.

¶ *De las uuas prietas, y primero de las Castellanas.*

LAs vuas tintas son ansimesmo d̃ muchas maneras, y las principales de todas son las castellanas. Estas son vuas mas prietas q̃ hazen el razimo antes pequeño q̃ grande. Sino fuesse grande la substancia, y bondad de la tierra que alli engrandesce el razimo, y por la mayor parte son razimos apretados, tienẽ el grano menudo, y el cuero d̃l muy tierno, y las cepas son baxas, quieren tierras sueltas, y tambien quierẽ areniscas, enxutas, o altas. En lo vicioso cargan mas, mas pudren se mucho mas si a estas vides les dã suelo grueſſo sustancioso, y no humido, serã buenas y de buen vino y no podriran, si el año no fuere muy humido y vicioso, el vino de estas vuas es mejor q̃ otro ninguno que sea tinto, y quiere algo de mezcla delo muy bueno, como es aluillo y hebẽ y ciguẽte. Y cõ esto sera de subido y claro color, suaue claro, oloroso y de mucha tura. Este genero de vuas madura antes q̃ otra vua tinta.

¶ *De la Vua palomina.*

LA Palomina es vua negra, muy semejante en los razimos ala vua heben blanca, enser ansi largos y ralos, y aũ en algunas partes lo llamã hebẽ prieto. Quiere suelo semejante q̃ lo heben, mas madura mas tarde. El vino de aquestas vuas es muy claro, y es bueno para principio del verano, no suele ser de mucha tura, porque mas q̃ otro ninguno se toma del solano. Y dizen algunos que es mucho mejor por si solo, q̃ mezclado cõ otro. A las vuas palominas haze mucho daño el sol, que mejor maduran las que estan cubiertas de hoja, que las que estan descubiertas y les da mucho sol parã se bermejonas y empedernidas, y no maduran, y estan agrazeñas, y por esso quieren cepas altas, que no tengan necesidad de deshojarlas.

¶ *De lo Aragones.*

ARagones es vua prieta, tiene los razimos grandes y muy apretados y la vua grueſſa, son cepas de mucho lleuar, y si se ponen en llanos y lugares grueſſos cargan sobre manera, y hazen vn vi-

vn vino muy retinto escuro, y si las ponen en altos, y arenales, y tierras enxutas, con que sean tierras substanciosas, aunque no cargan tanto, hazen el vino mas claro y mas suaue, y con al mejoria se paga la habundancia, y aun es demas tura. Es vino de mucho lleuar, y de poca tura, y mejora mucho si lo mezclan con otras vuas blancas. Este vino, por si solo es grueso y suele criar arenas, y piedras, en los riñones y bexiga.

¶ *Del tortoçon, y herrial.*

TOrtoçon, y herriales, hazen los razimos muy grandes, y el grano muy grueso, es de mucho lleuar, y su vino de poca tura, para que el sea mejor es bien poner las viñas encerros, y arenales, y cascajales, y lugares enxutos, es quasi como lo aragones, y aũque no tal, es vino de despensas y han lo de gastar presto. Otras muchas maneras ay de veduños que seria facil de cõtar, las quales por vnos nombres no son en todas partes conoscidas, porque cada tierra vsa de sus nombres, y aun porque ellos con los tiempos, y gentes se mudã sera segun mi paresçer mejor tratar de todas segun las calidades, y propriedad de cada vna, porque estas segun fueron en principio, son agora y seran hasta la fin, que los nombres infinitas vezes se mudan. Porne primero que tierras son buenas para plantar viñas señalando assi mesmo las malas para que (como arriba dixe) se guarden dellas.

Que tal ha de ser la tierra de las vides.

CAP. III.

QVanto alo primero para viñas ha de ser la tierra, dulce y de buen sabor donde nazcan aguas dulces, que no sean amargas ni salobres. Lo qual se prueua (como arriba dixe en el capitulo tercero del primer libro) porque tal es el sabor del vino, qual es el de la tierra donde esta la viña. Item es buena tierra para viñas, donde se crian arboles y otras plantas, sean caseras, o montescs, con tal que sean bien crescidas, verdes, frescas, los troncos grueſſos y grandes, no arrugados sino lisos y hermosos que sean fructiferos cada vno en su linaje y de buena fruta. Toda tierra donde nacẽ çarçales es buena para viñas, y donde comunmente se crian bien arboles. La tierra que en el verano con el calor, se hiende y haze grandes requebrajos es mala para viñas, y aun para todo arbol, por q̃ por aquellas resquebraduras, entra el sol y calor hasta las rayzes y los seca, y quema, excepto si no fuere donde se aya de regar q̃ para en tales lugares es buena por ser tierra rezia y substanciosa para mucho lleuar. Es buena la tierra que con ser gruessa, y substanciosa es suelta y no pesada, y aunq̃ encima sea muy floxa si lo debaxo es gruessa y substanciosa es buena porque lo baxo mantiene la planta y de encima la defiende del mucho frio, ò demasiado calor. En el barra pocas vezes prenden bien las vides, y por esso no las curen de poner en ello, mas si la tierra tiene encima, arena, ò tierra suelta, y debaxo barro es buena, mas si la tierra es somera, pongan baruados como entre dos tierras y no les corten las puntas. Y al año siguiente formen los como crezcan en largo dos ò tres cañutos, tumbenlos por el barro echandole otra tierra abuelta, y hazer se han buenos. Es bueno que dõde ay barro echen estiercol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra. Donde ay guijarrales, y pedregales en la sobre haz, es mala, porq̃ la naturaleza de las piedras es en el estio cõcebir demasiado calor, y en el inuierno frio muy grande, con q̃ daña mucho a las cepas. Y por esso conuiene que si muchas piedras ay las hagan montones, ò las boten fuera de la heredad mas si es cascajo menudo es bueno para las piedras que estan en lo hondo ayudã mucho ala rayz de la vid, porque en el verano la mantienen fresca, y en el inuierno ayudan a despedir la demasiada agua. Y por esso los que sabẽ algo en el arte del plãtar, sea q̃lquier manera de arboles o vides, les ponẽ ender redor cabe las rayzes tres, o quatro piedras y ansi lo mandan los agricultores y es bueno si ser pudiere que las tales piedras sean antes guijosas que areniscas porque muy mejor obran estos dos effectos. Si la tierra tiene cascajo menudo, con tal que no sea mucho es propia. Las tierras arnescas dan poco fructo, mas el vino dellas es muy bueno. Para

tales

tales tierras perteneſce la vua q̃ con humor ſe ſuele podrir, como jaen, y otro ſemejãte, q̃ tiene el grano tierno. Si la tierra areniſca tiene debaxo agua dulce es para el vino muy buena. Las tierras q̃ en la ſobre haz tienẽ arzilla, o barro bermejo duro, ſon malas porq̃ en inuierno con poca agua ſe paran de maſiadamẽte humidas, y en verano muy empedernidas y ſecas. Aquella anſi meſmo es buena tierra q̃ quãdo llueue, o lo riegã embeue preſto el agua y conſerua mediana mẽte el humor. Todos los agricultores cõcuerdan que dõde ha ſido viña grueſſa perdida (q̃ aqui en Talauera llamã herriales) es muy mala, ſi primeramẽte de todo pũto no ſe deſarraygã y quitã las viejas rayzes, porq̃ no impidan ni danen a las nueuas plãtas. Y deue procurar ſiempre el q̃ pone viñas elegir buen ſuelo y buſcar buenos veduños, anſi terna buen vino, y ſera burlado pocas vezes.

De *los ſitios*.
CAP. IIII.

DIcho he breuemẽte q̃ tal ha de ſer la tierra para las viñas, queda de dezir del ſitio, y eſtos ſon de dos maneras, o altos, llanos. En los llanos las viñas lleuã mas fructo q̃ en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, mas olorolos y demas dura. En los montes las viñas q̃ eſtan hazia el cierço, dã mas fructo que las q̃ eſtan hazia medio dia, por q̃ el cierço aunque de ſu naturaleza es ſeco por ſer frio, las mãtiene mas freſcas, y por eſſo dã mas fructo, excepto en lugares donde el frio es muy demaſiado. Las viñas q̃ eſtan hazia medio dia dã mejor vino por tener mejor maduradero, y la vua ſe tueſta mas y no ſe pudre tãto. Los valles mayormente ſi ſon hondos, es el peor de quantos ſitios ay para viñas, porq̃ pudren mucho la vua, y la tiẽ muy verdiona, ſin color y ſin ſabor, y aunque en ſemejantes lugares cargan mucho las cepas, vale mas poco y bueno en lo alto q̃ lo mucho del valle, ſaluo ſi los valles ſon hazia el ſol. Mas porq̃ no en todo lugar ay lugar de eſcoger ſitios para plantar las viñas, dire en qual manera de ſitios es mejor cada ſuerte d̃ viña. En los llanos y valles, y lugares humidos han de plãtar tales generaciones de vuas q̃ ſuelen tener cepas altas, y lleua la vua tieſta, no muy apretada en los razimos, q̃ tienẽ el hollejo duro, rezio, enxuto, como dixe delo aluillo pa lomino, y otras deſta calidad. En los altos, los que crian cepas baxas, q̃ tienen el grano tierno, y que ſuelen podrir, y q̃ tienẽ los razimos grãdes, apretados como jaen, moſcatel, torrõtes. En lugares calientes han de ſer plantadas las viñas hazia el cierço, que es ayre freſco, y en las frias y humidas hazia el medio dia, porq̃ tengan mas cõtino el ſol. Hazia oriente ſe han de plãtar las q̃ recibẽ daño cõ el rozio y nieblas como la iaẽ, y hazia occidẽte, las q̃ con nieblas y rocio reſcibẽ prouecho como ſon las aluillas, y toda vua q̃ de ſi es dura, tieſta, y enxuta. Toda vid q̃ tiene la madera dura, brozna, y q̃ ſe deſgarra preſto es mala para en lugares ventoſos, como es lo aluillo, y todo lo q̃ ſele pareſciere. Para en ſemejantes lugares es mejor lo caſtellano, y toda la vid q̃ tiene la madera verguja porq̃ no deſgarra. Virgilio dize, q̃ no es buẽ ſitio el de hazia occidẽte, mas eſto no es general para todas maneras d̃ vides, que aunq̃ para vnas es dañoſo, para otras ſe prueua ſer prouechoſo, y muchos agricultores hazia ocidente mandan poner viñas, con tal que como arriba en eſte capitulo dixe, ſean generos, o veduños de vuas enxutas, tieſtas, duras a quien el rozio y nieblas hagan pro, como ſon aluillas y polominas.

Que genero de vua pertenece a cada ſuo.

¶ *Que tal ha de ſer el ſarmiento, o qualquier planta para poner, y como ſe eſcoge.*
CAP. V.

EL que quiere poner alugna viña, o qualquier otra arboleda, ha de procurar de eſcoger para plantar, la mejor planta y del mejor linage que pudiere: porque no es ygual perdida la que ſe ha en la mala ſimiente de trigo, ceuada y otras ſemejantes, que no paſſan de año, con la perdida del que pone malas plantas, que es mayor trabajo y dura mas, que la vna occupa (quando mucho) medio año la tierra, y la otra quarenta y cinquenta, y aun ciento, y y dozientos

zientos, y aunque ay algun remedio, que es enxerir, este no es toda via cierto, y aunque lo fuesse, mejor es el enxerto mientra mejor es la rayz sobre que se haze y poco mas cuesta, y a las vezes no tanto lo bueno como lo malo. Y por esso el que pudiere poner Iaen, no ponga tortoçon: y el que aluilla, no jaen, digo considerando los lugares, que a cada vno pertenece, segun que he dicho, y en cada linage deue escoger lo mejor del, y vale mas trabajar vna vez en buscar buenas plantas, que trabajar en quitar, o adobar las que no sabiamente busco. Assi mesmo tengan este auiso, que la viña nunca la pongan de solo vn veduño de vuas: porque si como muchas vezes acaece en algunos años no acierta aquel veduño, no sequede la viña sin fruto, y se vaya toda la costa y trabajo embalde.

Auiso para los q̃ ponen viñas.

Es bueno para poner de tres maneras de veduños, o quando mucho quatro: porque si el vno acertare no se perderã los otros, y sean tales los veduños que parezcã vnos à otros en la bondad de la vua, porq̃ quãdo no es assi, la mezcla de muchos linages de vuas muy differẽtes no concierta, y haze que el vino no sea de muy buen sabor ni natura. Assi mesmo al tiẽpo del plantar este sobre auiso d̃ poner cada veduño, ò linage por si, y en vna viña hazer dos, otres, ò quatro suertes, o rodillos, da cada linage el suyo, que no vaya rebuelto ni confuso lo vno con lo otro, porque esto al tiẽpo del coger es muy trabajoso, si quieren coger cada vno por si auiendo de vẽdimiar vna cepa aca otra aculla, y todos los vendimiadores no saben descernir ni apartar, y aũque lo sepan (segun son en lo ageno pesados y malicioſos) no hazen como deuen, pues si a hecho lo quierẽ coger, ò porq̃ el tiempo no da lugar, porque el señor dela viña no puede, o no quiere tanta dilaciõ, sino coger lo todo juntamẽte, sin escoger, o apartar, es forçado que lo vno vaya muy maduro y aun passado, lo otro verde y aun agrazeño, porque no toda madura y gualmente en vn tiempo. Y aun allẽde de ser mas de ley table ala vista, por estar ordenado y tenerlos prouechos sobre dichos ay mas que al tiempo del podar estando cada veduño porsi, le pueden dar el podo en su tiempo à cada vno, y podra conocer sin trabajo el podador de que generacion es cada cepa, y vera segun aquel tiempo y segun su propriedad si la ha de podar larga, o corta, temprana, o tardia, lo qual no se puede hazer si cada veduño no esta distinto por si y lo que mas principal es q̃ si està cada linage por si, pornã à cada vno en la manera de tierra q̃ le conuiene, lo qual es imposible si esta todo rebuelto.

Auiso y orden para las viñas.

De las maneras y tiempos de poner las Viñas y escoger los sarmientos.
CAP. VI.

AVido ya el suelo para la viña, qual el señor mejor pudiere, deue lo aparejar, roçando le y sacandole las rayzes de los arboles y matas y de toda grama porq̃ no impidan à las nueuas y tiernas rayzes de las vides. Del poner ay dos maneras y aun tres, mas la vna es de grano, y desta nũca salen vides fructiferas sino esteriles y locas y tardias (como Theofrasto dize) las quales para ser buenas tienẽ necesidad de enxerirse. Mas quiẽ quisiere hauer linage de vuas sembrãdo granillos, para auer de aquellas, quier por lleuar los granillos lexos dõde no pueden lleuar facilmente los sarmientos, o por qualquier otra causa. Siembrẽ los granillos en vna hera, por que ellos son duros, que son pura madera, y dende a dos otres años quando tengan buenas puas, enxiran aquellas puas en otras vides, y assi se emendarã mucho de la falta que tienen por ser de grano. Ay otras dos maneras de plantones, destas, los vnos llaman cabeçudos, que son los sarmientos q̃ podan, otros ay barbados que tienen sus rayzicas. De los cabeçudos los que prenden salẽ muy mejores, mas no son tan ciertos como los barbados porq̃ de los vnos muchos se pierdẽ y de los baruados pocos yerran. Y por esso los antiguos agricultores procuraron de los cabeçudos, q̃ ellos llaman maleolos, hazer barbados juntando en vno lo bueno de ser cabeçudos, y lo seguro haziendolos baruados, haziendo almanta (que ellos llaman seminario) que es como quien en vn lugar siembra perrino, ocolino para des-

ra deſpues traſponer lo en eras, y haze ſe deſta manera. En las viñas eſcogiẽdo primero los ſarmientos (y a mi parecer es muy bueno que las cepas que lleuan barbados naturales, que de aquellos põ gan quantos auer pudieren.) Al tiempo que las cepas eſtan con ſu fructo deue mirar y ſeñalar quales ſon las cepas que ſuelen ſer mas frutiferas, y eſtas no ſola mẽte las mire y note en vn año, porque podriaſer que en buẽ tiempo las malas cargaſſen mucho, y en el malo las muy buenas eſtuuieſſen vazias, ſi no mirallas en tres años, o ſepa preguntando aquiẽ mejor las conoce, y ha tratado, y aquellas ſeñale con alguna ligadura, o con algun poco de bermellon, o almagre deſecho en vinagre, porque affierra tanto que dura contra ſoles y aguas (ſegun Columella.) Y aun en la tal vid, mire quales ſarmientos, o parte della ſuelen lleuar mas fructo, porque no ſuelen todos lleuar y gualmente, y aquellos ſeñale de la manera que he dicho, y no tenga ninguno por mucho fructifera la vid, que en cada ſarmiento lleua ſu razimo, ſi no la que los tiene, alomenos apareados, bien llenos, grandes de buena vua grueſſa, y aun que cargue mucho que lo crie a todo bien, y lo llegue a perfecta madu racion. Prenden mejor los ſarmientos delgados y verguios q̃ los grueſſos y tieſtos. Aſsi meſmo vea que el ayre, o ſitio que ha de plãtar la viña, del ayre, o ſitio tome la planta, de manera que ſi hazia medio dia pone la viña, de hazia medio dia tome la planta. Y ſi a oriente, de viñas que eſtan hazia oriente, y anſi de poniente, y cierço. Y ſi en alto de alto. Y ſi en baxo, de baxo. Si en humido, de humido. Si en ſeco de ſeco. Si en frio de tierras frias. Si a tierras calientes, de lugar caliente, o ſea mejor calidad de tierra, con tal que la diferencia no ſea mucha. Y aun en la cepa ſe han de eſcoger las plantas de tal parte della: como es la tierra donde ſe han de poner. Si es oriẽ tal la viña del oriente de la cepa, y aſsi de las otras cepas. De manera q̃ en quãto fuere poſsible toda cepa, o arbol ſe ponga al ayre que eſtaua donde nacio, q̃ la planta que aſsi ſe pone prende mejor, y lleua mas fruto. Mas ſi no tuuiere facultad de poder eſcoger, como he dicho, tomen las plantas de los mas baxos, cõ tal q̃ no ſea de lo duro, porq̃ alli tiene ella mas fuerça y virtud, y las plantas de alli ſon muy mejores. El ſarmiento q̃ eſcogierẽ, de qualquier generaciõ q̃ ſea, tenga las yemas gordas, eſpeſſas, los cañutos, o nudos cortos, el ſea anſi meſmo redõdo, muy verde, liſo, no roñoſo, ni viejo, medianamente delgado, no grueſſo, q̃ ſon cañonaços, y huecos, y no prendẽ tambien, y los de vn año prenden muy mejor. Ya dixe q̃ fueſſe de lo alto dela cepa, no de lo baxo, tenga cõſigo algũ poco, quanto dos dedos de lo viejo del año paſſado, y no de mas tiempo, porque de alli ſalen bien las rayzes, mas no lleue nada de ſeco cõſigo, porque echaria a perder las plantas, mas mucho mas va le lo que es de vna de las pegadizas.

Eſtos tales ſarmientos, ſi los han de lleuar lexos, cubrã los bien las cortaduras con vn paño humido, porque no ſe deſequen, y guarden los del ſol, y del viẽto, eſpecialmente ſolano, porq̃ eſte es del q̃ mas daño pueden recebir. Y anſi meſmo tengan grande auiſo, q̃ las yemas no ſe dañen, refregandoſe vnos cõ otros ſarmientos. Y ſi entre eſtas plantas ouiere alguna q̃ ſea de mucha eſtima y precio, ſi la huuieren de lleuar lexos, para que no ſe pierda, ſino que vaya muy ſegura, es bueno que antes que la corten dela madera, la pongan junto por donde la han de cortar, vna ceſtilla de mimbre, o de otra coſa, y paſe la planta por medio, por vn agujero, deſde el ſuelo a la boca, y hinchanla de tierra, y rieguen la algunos dias haſta q̃ crie barbajas, y deſpues corten la por baxo, y aſsi la puedẽ con ſu ceſtilla lleuar y plantar, donde quiſierẽ, ſin q̃ ſienta daño alguno, porq̃ alli poco menos va que ſi eſtuuieſſe nacida, y deſta manera no ſolamente vides, mas qualquier precioſa planta pueden lleuar bien ſegura, aunque ſea biẽ lexos.

Delos tiempos de poner en otras partes he dicho que ſiempre ſea en creciente, porque ſin dubda prẽde mejor, biẽ creo que mas ſana ſera la planta cortada en menguante de dia, y en creciente de luna, y anſi prendera mejor, y ſera mas ſegura, y no terna tãtas enfermedades, eſto para la planta q̃ ſe pone de ramo cortado: como los ſarmientos. Y a lo que

De quales cepas hã de tomar para poner barbados.

Auiſo para los pueſtos.

Para lleuar plantas preciadas lexos

Los ſarmientos para poner viñas ſe corté en creciente de luna y menguante de dia.

algunos dizē, que los ſarmientos podados en menguante no ſe carcomē, como los podados en creciente, y por eſſo no es bueno plantar en creciente, no hazē buen argumento, pues ſon dos fines, y obras, cortar para guardar, o para plantar, las quales ſe han de hazer en tiēpos differentes. Y ſiempre la poſtura de los ſarmientos ſea por deſde Enero en adelante, porque haſta alli no tienen perfecta ſazon, ni perfection los ſarmientos, ni eſtan bien curados. Eſſo ſe entienda de los ſarmiētos cortados, no de los baruados, que ſon vicioſos, y tienen perfectas rayzes, y aun eſtos ſe arrancan deſpues de medio dia a la tarde q̄ es la menguante del dia, y ſea en principio de la creciente de Luna, y ſeran muy ciertos y buenos.

Que tal ha de ſer el ſuelo, para hazer el almanta, o ſeminario, y de las maneras que ſe han de tener en plantar.

CAP. XVIII.

YA dixe arriba que coſa era almanta, o plantario, que es poner en algun cabo los cabeçudos, para que baruen, para que deſpues los traſpongan en la viña que han de eſtar. Y por eſſo mire el que quiere poner viña de nueuo, q̄ qual fuere el ſuelo đla viña, tal ſea el de dōde haze almanta, o ſeminario. Si la viña es en cerro, q̄ en cerro lo haga, y ſi en llano, en llano, y ſi en ſeco en ſeco, y ſi en humido en humido, porque la vid dende chiquita ſe abeze a ſuffrir otra ſemejante ala en que ſe ha de traſponer. Y aun es bueno que la tierra del ſeminario no ſea tal como la de la viña, porque de no tal traſpōga en mejor, y ſienta el beneficio de la mejoria en la ventaja de la tierra, porque eſto le ayudara a mejor, y a mas preſto prender. Y ſi huuiere lugar, es mejor que eſto ſe haga en vn cabo donde ha de ſer la viña, porque ſea la tierra cōforme. Y aun porque al tiempo del traſponer, en arrancando la planta tarden poco en la tornar a traſponer, porque ni ſe ventee, ni ſe aſſolee, ni ſe le ſequen las rayzes que eſtan ternecicas.

¶ La manera que ſe ha de tener en poner las ſea eſta. Hazer vn ſulco hondo, a manera de vn acequia, y ſi la tierra fuere templada, ni humida ni muy ſeca, ſea hōda haſta la rodilla, y ſi fuere ſeca algo mas hondo, y ſi fuere humida no tanto, porque el mucho y demaſiado humor ahoga la planta, por lo mas baxo, y de alli la pudre y ſeca del todo. Y alli en aquel ſulco pōga los ſarmientos q̄ ha notado y eſcogido ſegun el tiempo, y manera q̄ dixe q̄ ſe auian de eſcoger, y pongan los tan altos y hōdos q̄ a lomenos queden cinco yemas ſo tierra, vn poco verguea dos, q̄ hagan aſsiento quanto vn palmo porq̄ de aquello ſalen muy bien las rayzes, y la podadura vaya en yema, porq̄ por alli echan rayzes mas preſto. Muchos vſan retorcerles aquello, pēſando que es mejor, para mas preſto prender, y engañanſe mucho, que atormentan el ſarmiento, y las yemas baxas dōde mas preſto ſuelen brotar. Y por eſſo queden tan ſanas las yemas baxas, para q̄ dellas broten las rayzes: como las altas para echar los pampanos. Otros vſan machacar vn poco las cabeças al poner, mas lo que ſiento de lo vno, me parece de lo otro, que aquel majar yendo ya aquella parte muerta, mas ayuda a podrir que a prender. Aſsi que me parece que es mejor que vaya la plāta la mas ſana que ſer pudiere. ¶ Aſsi meſmo en el almanta al poner quede tanto eſpacio entre vn ſarmiento y otro, quāto vn pie, y algo mas porq̄ no ſe toque vno con otro, que los que ſe tocan luego ſe ſecan. Y deuen les echar vnas pocas đ caſcas podridas, embueltas en tierra, porque con aquellas pronocan a que mas ayna nazcā las rayzes. Y aun ſi llouā a bueltas algunos granos de ceuada le hara gran prouecho al prender, porque ayuda mucho a echar baruajas. Quando puſieren eſtos ſarmiētos queden tres yemas de fuera, o a lomenos dos, porque ſi alguna faltare no quede ciego todo el ſarmiento.

¶ Ay otra manera de poner a menos trabajo, empero ni es tal ni tan ſegura. Y aunque el ſarmiento prenda no ſale tan bueno, y es como quien pone eſtacas de oliuas, o mimbreras. Hincar primero vn eſtaca de madera rezia, o de hierro, y meter el ſarmiento por aquel agujero, y rehenchir deſpues el agujero con tierra y agua. Deſto dize el Crecētino, que ſe hara mejor, ſi aquella eſtaca con que ſe haze el agujero es de hierro,

La hechura del almanta

Como ſe pone el almanta, o ſeminario.

Deſta manera ponen en Ribadauia las viñas.

ro hueco,no cerrado del todo,y sea agudo como açadõ y con aql podran cauar y hazer el agujero,poniẽdole en vn palo como astil,y sea el hierro gordo: como el braço, y con el mesmo iacaran la tierra, y no quedara apretada la tierra, como la del agujero que es puesto con esta ca maciça.Puesto el sarmiento puedenle tornar a rehenchir con tierra, mas esta segunda manera no se puede biẽ hazer en tierras donde ay piedras. Estas tales posturas no son para mas de almanta buenas, porque despues de auer prendido los pueden passar a la viña, que para poner las en viña assi de principio no es bueno. Porque estando en lo baxo la tierra por mollir, no pueden estender las rayzes, y las cepas son de poco fructo, y los sarmientos que anssi se ponen quieren ser mollidos en la sobrehaz muchas vezes, que no ay cosa que tanto haga prender a qualquier planta, ni con q̃ tan fresca y verde este como es cauar la, o mullirla muchas vezes(segũ Colum.) Este tal seminario ha de ileuar el podo de tal manera, que continuamẽte le procuren formar en vn sarmiẽto principal, quitados todos los otros que nacieren, porque al tiempo que este sarmiẽto fuere criado se ha de trasponer en el lugar q̃ ha de ser la viña: lo qual sea desta manera,que mas abaxo se dira. ¶ Otros ay que solamente los ponen a que baruen, y luego a la primera postura los ponen, mas esto no es tal como lo primero que arriba dixe, y agora torno a proseguir.

La manera de podar el sarmiento.

¶ El lugar donde ha de ser la viña mirẽ si es alto,o seco, y en tal lugar hagan las hoyas muy hõdas,y no muy apartadas, porque la calidad y naturaleza de lugares semejantes requiere desta forma.

¶ Y si fuere en lugares baxos,o humidos sean las hoyas mas apartadas, y no tanto hõdas, porque el sol mejor podra penetrar entre las cepas, y enxugar el mucho vicio de lo baxo y humido. Si es tierra humida, hasta que sean los hoyos hondos quatro buenos palmos, o vara de medir, y si fuere tierra enxuta vn tercio mas, porque no tiene tanto humor. Y si fueren cuestas,quanto hondo pudieren,porque continuamente los turbiones y aguas lleuã la tierra a lo mas baxo y si no estan muy hondas quedanse las rayzes descubiertas.En todo lugar sean las hoyas muy anchas,porque tan grandes seran las rayzes quanto fueren las hoyas,que las vides(segun Theofraito) tienen las rayzes delgadas y flacas,y pocas vezes crescen mas de quanto hallan mollido.Es bueno(segun los mas de los agricultores) que los hoyos donde la viña se ha de poner ellen hechos vn año antes, para que beuan agua, o se asoleẽ, porque sin duda les hara grã prouecho. Esto assi hecho en poco tiempo porna la viña que no han de hazer si no assentar los baruados, y cubrir las hoyas, y no se les passara de manos el tiempo del plantar,refrescando primero los hoyos y remolliendo los.

La manera d las hoyas.

¶ Pongan cada baruado por si en su hoya, y miren que vaya en quanto pudieren, ni mas, ni menos de como antes estaua en el seminario donde baruo,y vaya de tal manera q̃ todo lo viejo vaya cubierto,y aũ algo de lo nueuo,y sepã q̃ la cepa q̃ anssi se pone muy presto sale buena, y es imposible perderse,porq̃ son tã seguras como las que se tumban de cabeça,que no ay otras que sean mas, ni aun tanto seguras, ni que tan presto tomen madera, ni hagan forma de cepa, si son bien tumbadas, y en buena edad, y esto baste quanto al criar de los barbados.

¶ Ay otra manera que es poner los de principio donde han de estar para siempre,estos se han de escoger de la mesma forma que arriba dixe, y ponerlos con mas diligencia, porque no yerren y en cada vn hoyo pongan dos dellos,y sean de vn linaje, porque si el vno errare el otro quede,porque como dixe,los que se tocan luego se secan, y si entrambos acertaren, pueden sacar el vno y poner le en otro cabo,y no le saquen hasta que passen dos años, porq̃ del que quedare sean ciertos, y el q̃ sacan sea bueno ya para trasponer en otro lugar, sea como arriba dixe de tal hondura la hoya como cõuiene a la altura de la tierra y pongã le al poner las mesmas cosas que dixe. Si la tierra fuere fria, echen le vn poco de estiercol embuelto en tierra, y sea bien podrido, porque con el mucho calor que tiene fresco no escalde el sarmiento. Y si la tierra es muy rezia mez-

clen con ella vnas eſpuertas de arena y tierra ſuelta, y echenla alpie del ſarmiẽto. Y ſi la tierra fuere floxa, o arena, echen le de vn barro blanco, o bermejo, de la miſma forma, porq̃ ayuda mucho aprender y tiene tempero y cuerpo para en que ſe funde y arraygue. Mas por mejor tengo que le echen buena tierra que no barro. Aſsi meſmo al tiempo del plantar ponganle en lo baxo en derredor quatro, o cinco piedras q̃ peſen como a cinco libras, y no muy juntas, por q̃ no impidan las rayzes q̃ hã de echar. Tambiẽ digo que ſe pongan piedras al traſponer de los baruados, y algun caſcajo menudo. Eſſas piedras tienen muy freſcas las rayzes, porq̃ eſtando en lo baxo conſeruan el humor, y ſean guijas.

¶ Deſpues de auer coruado la cabeça del ſarmiento al poner quãto vn palmo o poco mas (y la acoruadura es mejor en la yema que en el cañuto) y auer la bien aſſentado en medio del hoyo porque eche yguales rayzes a todas partes ſalga deſde lo coruado derecho hazia arriba, no echado ni combado, porque lo vno la vid eſtando derecha hazeſe muy mejor y mas rezia ſubiendo le la virtud y al tiempo del arar o cauar, el arado, o açada no la hieren, como a las que eſtan algo tẽdidas, y conuiene que al echar la tierra q̃ la que va en lo baxo la piſen mucho, y aprieten con la poſtura, aſsienten las vides como en todo arbol, porq̃ la planta que va muy apretada de tierra lo vno echa mas preſto rayzes, y no la menea el ayre, y por eſto y por otras cauſas prendẽ mas preſto y mejor, y es mas ſegura: como dize Seneca en la Epiſtola que comiença. *In ipſa ſcipionis affricani villa.* Si la tierra donde la vid ponen es algo ſeca y caliente, no acaben de cubrir el hoyo, porque quando llouiere pueda recebir el agua, y tenerla haſta que ſe embeua. Y ſi fuere humida y fria cubranle todo el hoyo haſta que quede ygual de la otra tierra. Y no hagan lo que algunos hazen y acoſtumbran, y yerran en ello, que las apuercan deſde chiquitas, que cierto es muy dañoſo, ſino que ſe auezen a ſufrir frio y calor, y aun lo que es peor, que como las cubren mucho hazen las echar las rayzes en la ſobre haz dela tierra, y no en lo baxo. Y la parra o vid, que en lo alto tiene las rayzes, cõ poco calor ſe ſeca, y los yelos las queman mucho, y el arado las arranca en tocando con ellas. Y por eſſo conuiene q̃ qualquier vid nueua, y aun qualquier arbol, cada año le eſcauen y le cortẽ todas las baruajas y raygones q̃ echan en la ſobre haz. Las que plantaren para no traſponer, dende a dos, o tres años, la deuẽ eſcardar y jaretar por algo baxo donde han echado aquellos ſarmentillos, para que echẽ de nueuo buena madera ſobre que la formen. Otros no las jarretan ſino tumban las de cabeça, ſacando vna punta de ſarmiento fuera y eſſo es mas ſeguro. Otros las jarretan y enxiren, y ſi aciertan eſtas ſon las mejores. En las tierras ſecas o calientes hã de poner las vides eñl otoño, eſto es mejor para poſtura de baruados y hã de cortar los ſarmientos que entonces quieren poner quando ſe acaban de deſpojar de la hoja, con tal que eſten bien curados, porque entonces aun eſtan llenos de virtud. En las tierras frias y humidas, ſea la poſtura ala primauera, y no antes, y ſea quando el ſarmiẽto tiene algo hinchadas las yemas: Por la meſma razon que he dicho que eſtan ya ſubſtanciоſas. Y ſi ſer pudiere en cortando las plãtas, las pongan, y para eſto aprouecha mucho tener los hoyos hechos, antes o las guarden mucho, que ni ſol, ni frio ni ayre las toque, porque las echaria mucho a perder: mayormente les guarden las cortaduras, mas la poſtura de la primauera que es por Enero, y dende en adelante tiene ventaja a la de antes, por eſtar los ſarmientos mas curados, y de ſazon. Aſsi meſmo aguarden que el dia que huuieren de plantarlos, no haga viento, mayormente ſolano, o cierço, ni haga grande frio, ni ſol demaſiado, aunque eſte es el que menos puede dañar. Sea dia caliente, ſoſſegado, ſi ſer pudiere, dia nublado, y que no llueua, o no ſea la pluuia tanta que haga barro, ſi ſino vna mollinita como rocio, como en la ſementera del pan, ſea en creciente de luna, deſde el primero haſta diez, por que ayuda mucho, y ayudales mucho a prender ſi las embarran las cabeças con eſtiercol de bueyes. Y quando las puſieren mullan debaxo algo porque puedã

mejor

mejor echar las rayzes hazia baxo, y la primera tierra q̃ les echaren sea dela q̃ esta en los entre liños, sino esta muy seca y vaya la primera tierra junto a las rayzes, muy pisada. Si fuere tierra humida, pongãlas ralas, mayormente si las cepas son tales q̃ han menester enxugar, porq̃ el sol las puede passar y enxugar el demasiado humor. Mas si son vides de las aluillas y semejantes, q̃ son enxutas, no va nada aunque vayã espessas. En los lugares secos, es mejor que vayã puestas a almanta q̃ llaman, q̃ es no al liño, porq̃ mejor se defiende del sol, y guardan mas el humor, y en los humidos a liño, porq̃ el sol las puede mejor tomar por todos los cabos. Y si han de ser aradas vayan los liños anchos, porque no las toque, ni desgarre el arado, ni bestias. Y seã los liños muy derechos y yguales. A todo sarmiento que quieren que crezca en largo le quiten vnos sarmentillos que le nacen entre las hojas, y el sarmiento que algunos llaman nietos. Esto es bien hazerse para los que han de sacar a otra parte mas que en otros ningunos. Guardense de plantar las vides nueuas cabe laureles, o auellanos, ni berças, que hazẽ mucho daño a la vid, y en tanto grado, q̃ si el sarmiento es nueuo se pierde, y si es vid vieja, buelue las ramas hazia la otra parte. Y de aqui viene que por ser la vid tan enemiga de las verças, que si alguno ha beuido demasiado, y esta caliente del vino, en comiẽdo vnas hojas de verça, crudas, se le quitara toda aq̃lla embriaguez. Esto baste quanto a poner las viñas. Agora digamos delos parrales que estan armados sobre arboles.

mẽdio pa briaguez

De los parrales que estan armados sobre arboles.

CAP. VIII.

TODO parral, o vid, que esta armada sobre madera, o arbol (que de todas las de esta manera es vna regla) quieren tierras humidas: como valles, riberas, y tierras gruessas, y estas por ser para enaltos, es bueno que sean de vuas gruessas, porque estan seguras de podrir, sino es tierra en demasia lluuiosa, que para tales tierras mejores son las aluillas. Es bueno que sean jaenes, aragoneses, y desta qualidad cargan mucho. Y han de mirar que no todos los arboles son buenos para armar sobre ellos vides, que deuen de huyr el arbol cuya sombra es pesada, y son muy espesos, de hoja, porq̃ de los tales las vides huyẽ, y se apartan y no se abraçan bien cõellos, y aun por ser la sombra dellos pesada, no se cria bien la vua ni es sabrosa, y pudrese mas presto, y no haze buen vino. Y para armar las vides, procurẽ arboles q̃ tengan la madera verguia, correosa, q̃ no tronchen, porq̃ la q̃ troncha y quiebra es peligrosa para los q̃ suben. Estos parrales ponen en Italia en vna de dos maneras, q̃ son en tierras de pan, o no. Si son para en tierras de pan ha de auer en ancho de arbol a arbol quarẽta y aun cinquenta pies: porque el sol pueda dar en lo sembrado de lleno en lleno. Y sino han de ser tierras de pan basten de espacio de veynte pies. Y para los q̃ han de ser de pan del vn cabo han de ser del anchor q̃ dixe el lino, y ẽl otro no mas de quinze, o veynte pies a los arboles, por q̃ de vno a otro se abracen las cepas con los arboles como quiẽ va en dança y el liño ancho vaya ordenado como bañe el sol lo de emedio dõde esta sembrado el pan. Para vides assi armadas, si la tierra es muy humida, son buenos alamos blancos, o sauzes, porq̃ estos arboles se criã mucho en humor, si tierras enxutas son mejores alamos negros, o frexnos, y si son cerros (aunq̃ esta manera de vides no se cria bien en los cerros) son mejores los frexnos q̃ otros ningunos. En arboles de fructa, no es mi consejo ponerlas, porque los echa mucho a perder. Y las que pusieren en arboles de fructa, deuen las podar muy temprano, antes q̃ el arbol brote. Es bien en principio del inuierno y en creciente, porque mas presto pudren aquellas tenazuelas con que se abraçan al arbol, y no les quiten luego los sarmientos, hasta que se ayan podrido las tisseruelas, y assi se quitaran facilmente. Ha de tener el arbol tanta altura enel tronco, quanto vn estatura de vn hombre, y alli en cabo del pie tenga dos o tres horcas sobre q̃ la vid acade y este reposada, porque no este colgada, que recibe grande perjuyzio con la atadura. Y procuren al arbol dexarle en las ramas muchas

Del armar los parrales sobre arboles.

horcas, para q̃ por ellas se asgan los sarmientos. Y las ramas altas desuariadas luengas hã se las de desmochar, porque no suban muy alto, q̃ lo vno asombran, y aun son peligrosas para subir a podar y a vendimiar que mas vale que los sarmientos cuelguen desde alto con el fructo, que no esten donde sean penosos; y aun peligrosos de alcançar (como dize el Crec.) Estas vides en ninguna manera se han de poner si no de barbados de los que arriba dixe, porq̃ son mas siguros y mejores, y segũ Col. el arbol sobre que se ha de armar la vid, hã de ser de vna edad poco mayores el arbol, porque si de mucho mas edad fuesse ahogaria la vid, o a lomenos haria que no fuesse tal, mas en esto no va mucho q̃ sea el arbol de mas edad, que biẽ suelen prender y hazerse buenas, y aun muchas vezes se suele perder vna vid al pie de vn arbol grande, y poner otra en su lugar, y hazerse buena. Hanse deponer desta manera.

¶ Hechas las hoyas de muchos dias antes (segun q̃ dixe que se requeriã hazer en las tierras humidas) pongã alli el barbado del alamo, o delos otros arboles, ò estacas, segun q̃ mejor pudieren, mirando la naturaleza de los arboles, que no todos prenden de estaca (segun parecera adelante quando trataremos de los arboles.) Puesto el arbol cubrãle vn poco, y pongan el barbado de la cepa de la manera siguiente. Si la tierra es muy caliente, y donde el sol mucho señorea, pongan la hazia el cierço, porque el arbol sobre que esta armada la defienda algo del sol, y no le de tan de contino. Y si fuere fria, y donde cierço es muy contino, pongan la al medio dia, porque tenga de aquella parte el arbol por amparo. Y si fuere tierra templada ponganla, o al occidente, o hazia donde mas les agradare. ¶ Ha de ser la hoya para esta manera de vides la mas honda que la caliad dela tierra pueda suffrir. Porque auiendo de subir tan alto ha de tener buẽ fundamento en lo hondo, para que sea firme y fructifique mejor. Y quando la pusieren miren que no toque al arbol, ni junte con el por lo baxo quanto vn pie, o pie y medio, porque no le impida las rayzes, y aun incurren de otra manera en peligro de perderse entrambas, como arriba dixe, o a lo menos medran poco. Si la tierra es humida, põgan les dos o tres espuertas de estiercol anejo, mezclado con dos tanta tierra en lo baxo, y las piedras que dixe. Y esto hecho pisen. bien la tierra mas baxa y no la alta, porque quede hueca para que trascuele el agua, y esto quanto al poner. Hã de mirar que toda vid q̃ ha de subir en arbol, o tò da parra alta (que todas son de vna manera) que no la dexẽ tomar en el primer año toda el altura del tronco que ha de lleuar, que ha de ser vn estado, o poco mas, porque las vides de su naturaleza crecen mucho, y si no les van a la mano echen lo todo en alto, y quedã delgadas y flacas, debiles, sin fuerça y virtud, y de suaydas. Porende para auer de crecer vn estado, han de lleuar tres nudos de tres podos, y ansi al respeto si mas altura les huuierẽ de dar, saluo si por alguna necessidad, o peligro la quieren subir presto que entonces le han de quitar todas las yemas baxas, y dexar dos otres altas, para que por alli echen y suban presto, y las q̃ tumban puedan suffrir qualquier altura el primer año. Esto es quanto se me ha offrecido, y yo he hallado en la postura de las viñas. Queda de dezir q̃ toda vid nueua tiene necessidad de cauarse vna vez cada mes, o a lomenos mollir la en derredor desde março en adelante, y esto sea de mañana, o sobre tarde.

Del enrrodrigonar las uides, y atar las.

CAP. IX

PVesta la vid, luego ha menester vn ayo, como los niños, para q̃ la deffienda y encamine. Estos si ay cerca de casta ño son mejores que de otra cosa, porque turã mucho tiempo sin podrir. Assi mesmo es bueno frexno, pino, enebro, o almendro, guarden que no sea de auellano, ni laurel, ni sea cornicabra, que allẽ de de tener mal olor juntanse a ella (aun que seca) mil gusanillos, y piojuelos. Todo rodrigon sea seco y derecho, por que la vid guiandose por el se arme derecha. Tenga algunos gajos, para q̃ la vid se asga a ellos con sus tijeretas, entre hondo so tierra, porq̃ este firme, y no se menee

menee, q̃ haze mucho daño al sarmiẽto y vaya biẽ agudo por baxo, porq̃ cuele bien, no sea muy largo, porq̃ no coja viẽto, baste que tenga quatro palmos sobre tierra, sea del gordor de vna hasta de lãça, y no menos. Y el rodrigon dizen los agricultores, que si la tierra es fria le põgan hazia el septentrion, que es hazia el cierço, y si caliẽte hazia el abrego, que es al medio dia, porque la defiienda algo del frio y del calor. Y si fuere tierra tẽplada hazia qualquiera de todos quatro lugares. Si es vid nueua, y la arrimã a algun arbol, no ha menester rodrigon excepto si el arbol no es gordo, q̃ esto dixe, si en vn tiempo los ponen, que si gordo fuere, que no lo pueda alcançar y abraçar con aquellas sus tiseruelas, ò tenazuelas aten la al arbol de tal manera que en la atadura, no reciba daño, y vea bien el q̃ atare vid alguna, de qualquier suerte que sea, que no la apriete mucho y que la ligadura no sea con cosa dura, porque no corte el sarmiento, y si fuere dura rebueluale alguna cosa muelle antes al derredor, porque el atadura no le entre: como son ouas de agua, o algun trapo viejo de lino, y no vaya por la yema. Si tuuiere necessidad de atarse mas de vn año, mudenle cada año el atadura y siempre se la pongan por lo viejo, porque es mas duro, y no se le haze tanto de mal, como por lo nueuo. Y si fuere alta la vid, o sarmiento, sea atado por dos o tres lugares con el arbol, porque este mas sin daño suyo, y no estè como colgada sino junta al arbol. ¶ Del atar ay dos tiempos conuenientes en que se puede hazer sin perjuyzio de la vid, o antes q̃ comiençen a brotar las yemas, que es acabando de podar, o quando estan gordos los agrazes, y firmes en los razimos. No digo aqui de alçar las varas, q̃ para esto su tiempo se les assignara, segun conuiene. Digo que en el vn tiempo se ataran sin perjuyzio de las yemas por no ser salidas, y en el otro sin daño delos nueuos pampanos y razimos: por estar ya duros y sin peligro. Y esto baste quanto al atar y enrrodrigonar.

Que forma, o hechura ha de lleuar cada manera de uid desde chiquita, y del podar.

CAP. X.

YA hemos dicho arriba de las yemas que auian dexar cada sarmiento, quier fuesse barbado, quier no lo sea, para que de alli nazcan los sarmientos, y se forme la vid. Muchos vsan al primer año podarle lo que alli le nace, mas muy mejor es dexar la con su rama hasta el seguudo podo, limpiãdola solamẽte, porq̃ tenga mas fuerça la vid, y pueda mejor suffrir la hoz, y aya echado mas rama, en que el podador sepa escoger lo q̃ ha de quitar, y lo que ha de dexar. Otros vsan escauarla vn poco, y jarretarles todo aquello q̃ ha echado para que torne a lançar mas nueua madera, y mejores sarmiẽtos. Mas antes que del podar hable, tengan este auiso, que en las tierras humidas, y rezias, y lluuiosas, y en los llanos las vides han de ser mas altas que en los cerros, y lugares arenisos, y tierras floxas, por causa del podrir. Y lleuãdo este intento no erraran en el altura q̃ conuiene à cada cepa, segun la calidad de cada tierra. En las vnas conuiene que le den de altor al pie de dos buenos palmos, y en las otras vn tercio, o la mitad menos, porque no se podriria por ser la tierra enxuta, y lugares dondé el agua cuela presto.

Del altura de la cepa.

¶ Las otras maneras de parras que estã tendidas por el suelo, no las han de poner si no en tierras arenisas. Aquellas no puedẽ lleuar forma alguna, si no sus varas en los parrales, por estar del altura que dixe que les conuenia, no se pudren a lomenos tanto como en las otras vides. ¶ Ansi mesmo despues de le auer dado el altura conueniente al pie, es menester que para ser buena vid, tenga en las ramas hechura de Cruz, o de estrella porque con ygual peso cargue sobre el pie de todas partes, alomenos tẽga tres braços, no menos, q̃ la que tiene dos, o vno, no tiene buena hechura, porq̃ carga el peso todo a vn cabo, y quebrantase el pie, y por no tener tantos pulgares en vn braço, como tuuiera en dos, ni en dos, como en tres, pierdese que no da la mitad del fructo que dierán. Y porque en los primeros dos, o tres podos va mucho ganar, o perder la cepa, procuren lleuar para las vides nueuas el mejor podador que pudiere auer, que aunque mas cueste la viña lo pagara bien. Y lean

La hechura de las vides.

Auiso para podadores

bien estos capitulos del podar, que aun que mucho ellos sepan por vso, no perderan cosa del mũdo, por lo que aqui leyeren, que antes lleuará vn auiso, sobre lo que saben, que no pierdan algo de lo que por vso alcançaron.

¶ Item en las tierras calientes, ò secas, sean las vides tanto anchas y camperas, q̃ con su rama puedan bien cubrir el pie y la vua, porque el demasiado sol no lo seque y en las tierras frias, o humidas sean mas recogidas en si y atropadas, no camperas, porque el sol y ayre puedan andar en derredor, y ènxugar el humor que dana. Y si es viña que se ha de arar, es bien q̃ vayan en si recogidas las cepas, porque los bueyes, ò mulas no desgarren algo quando ararẽ. Mas porque para bien podar es necessario que este primero escauada la viña, entreporne aqui vn pequeño capitulo del escauar.

Del tiempo y manera del escauar.

CAP. XI.

ESCauar es apartar la tierra de las rayzes, ò pie de la cepa, ò de qualquier arbol, y hazer alli hoyo, para que el agua mejor se pueda en el recoger, con q̃ la cepa tome tempero, y se gouierne en el verano (si es tierra seca) y si es humida, para que le de el ayre y el sol, lo qual no es menos prouechoso en los lugares humidos a las vides, que en los secos el agua. Esta diligencia es necessario hazerse cada año, en especial en las vides nueuas, y que se haga antes que se pode porque el podador dexe limpia la vid, de todas las baruajas y sarmentillos que nacen en lo bajo, y otras suziedades, lo qual no se puede hazer si la vid primero no esta escauada, o alomenos alumbrada. Las quales baruajas se han de cortar todos los años, porque la naturaleza de las vides, y aun casi de todos los arboles es hechar baruajas en la sobre haz de la tierra, y si cada año no se cortan hazẽse grandes, y quitan la virtud a las rayzes que estan en lo baxo, y enflaquecen las, y aun suele se perder de todo pũto. Y las que estan en la sobrehaz en el estio, y con el mucho sol y sequedad se secan y queman, y en el inuierno se queman con los grandes yelos y frios y avn tercijon las arrancan los niños y viejas, que van por leña. Ansi mesmo acontece que las plantas, mayormẽte vides q̃ no estan bien arraygadas en lo hondo, no teniendo sufficiente nutrimento ni substancia dã poco fructo, desmedrado, menudo, aun no lo llegan a perfecta maduracion por faltarles el humor con que se sostienen en el estio, y aun biuen poco tiempo. Han les de cortar aquellas baruajas, quanto vn palmo hondo de escaua, con herramienta muy aguda, y no como algunos hazen tyrando dellas, q̃ es muy dañoso, que atormentan la vid, y vnas vezes no las quitã todas, y otras vezes arrancan mas de lo que es menester. Y esto es como si a vno le quisiessen quitar los cabellos, quitarselos a repelones, o cortarselos con vnas tijeras, q̃ no ay mas differencia. Corten las tales baruajas en dias claros, sossegados, calientes, en especial guardenle de viento cierço, q̃ esto es muy contrario a toda labor del campo, y cortenlas junto a la vid. Y tambien es bien, porq̃ si es ala primauera el escauar que no les corten luego las baruajas, porq̃ por alli lloran saluo den de a quinze, o veynte dias que se auran ya enxugado, y no echara la vid por alli agua, o echara poca, mas si las escauan por Octubre, o Nouiembre, luego se las pueden quitar, porq̃ entonces no llorã.

El tiẽpo de escauar las vides.

¶ Los tiempos del escauar son dos. En los lugares calientes, y secos se escaue en passando la vendimia, y aunque se queden todo el inuierno assi no les hara daño sino mucho bien, porque cojan agua harta, esto digo en las tierras caliẽtes o tẽpladas. En las frias por Hebr. y dẽde en adelante. En las tierras secas y duras sea q̃ aya passado vn agua primero, porq̃ este la tierra fofa, y mejor se pueda hazer en las q̃ son sueltas que se pueden mejor labrar antes, o despues q̃ ha llouido. El escaua ha de ser honda, ancha, y con mucho tiẽto hecha, porque no lastimen las rayzes que estan algo someras. El acogombrar q̃ es cubrir, ha de ser en començado a escalentar el tiempo, porq̃ no se enxugue el humor, esto en las tierras secas, o calientes, y en todo de mi parecer antes q̃ brote la viña, por el grãde daño q̃ despues se siguiria. Y si fuere tierra caliente,

liẽte, seca, o fria la acogõbradura cubra de todo pũto el pie dela cepa, mas si fuere tierra humida sea baxa porq̃ no pudra la vua. Y en esto del acogõbrar quiero dezir mi parescer anſi en las vides como en los arboles generalmente, saluo en algunos que tienen dello necesidad como los naranjos y sus consortes en el inuierno. Y digo q̃ para las vides y para los mas de los arboles es labor dañosa, digo alos q̃ formaren de principio, porq̃ subiendo la tierra al pie de la vid, o arbol, hazen subir las rayzes a lo alto, lo qual es dañoso. Y por mejor tengo q̃ quede la tierra y gual con la otra, q̃ no amõtonada al pie, y en verano estara mas humida estando llana, y no ayuda a podrir la vua, demas de otros daños q̃ el acogõbrar trae a los arboles y ala bolsa, y por esso es biẽ q̃ de principio vsen a dexarla llana al pie la tierra.

¶ Ay otra menera de escauar q̃ conuiene mucho alas tierras q̃ juntamente son frias y secas, porq̃ en inuierno puedã beuer agua sin q̃ el frio les haga daño alguno, q̃ es despues de auer aporcado, o acogõbrado la vid, hazerle en derredor de lo amõtonado otra escaua para q̃ en inuirno puedan bien coger el agua en a q̃lla corona, y aun en verano si la tierra es muy seca. Esta labor se llama atetillar, y es excelente, porque enteramente tiene en si dos labores juntas, q̃ son el escaua y acogombradura, con q̃ la acogombradura quede baxa al pie de la vid.

Esto breuemente anſi dicho, tornemos a proseguir en el podo.

Del tiempo y arte del podar.

CAP. XII.

AViendo ya mostrado como era necessario q̃ para bien podar estuuiesse la viña escauada, tornemos a proseguir en la manera y tiempos del podar. Quanto a lo primero ay dos tiempos cõuenientes, mas estos no conuienen para todas las maneras de tierras ni viñas, sino a cada vna le pertenece, o lo vno, o lo otro: y aun algunos vno y otro, segun que quisieren escoger. El vn tiempo de estos es, en acabando de vendimiar, y el otro es ala primauera por Febrero y Março. La propriedad de estos dos tiempos, quanto en esto, es esta. Toda vid que se poda antes del inuierno, no llora, ni echa gota de agua por las cortaduras, y por esso toda vid vieja, flaca, y las que estan en tierras floxas ligeras y arenisças, y las que estan en cerros donde pueden concebir poco humor, es bueno que las poden antes del inuierno, porque no lloren ni se desubstancien por las cortaduras, esto digo si lo consiente la tierra, porque en las tierras frias no es seguro podar antes del inuierno, porque por las cortaduras no se quemen. Anſi mesmo quando se poda antes del inuierno nunca, o muy pocas vezes se hiende el sarmiento, porque aun estan tiernos.

¶ Item es auiso muy singular de todos los agricultores, que quando la vid se poda temprano, digo antes del inuierno, carga mas de madera, y quando despues del inuierno, o tarde, carga mas de fructo. Por esso vea el señor de la heredad, ò el podador, que si la vid esta tal y tan rezia que pueda bien suffrir la carga, podela despus del innierno, y si esta flaca, o si es vieja, y tal, que haya menester rehazerse sea el podo temprano, porq̃ se bastazcan de madera.

¶ Las viñas q̃ estan en tierras muy calidẽtes se han de podar antes del inuierno, y las q̃ estã en tierras muy frias despues de Hebrero y por Março, y no mas tarde. Y las q̃ estan en tierras dondẽ los inuiernos no son muy fuertes, sino q̃ son tierras templadas pueden las podar antes del inuierno, ò despues, como mejor vieren lo que les cumple. Si las viñas estan en solana y lugares abrigados de cierço, aunque esten en tierras frias, se pueden podar antes del inuierno, y si son tierras muy calientes y las viñas estan hazia cierço, han les de dar el podo como si estuuiessẽ en tierra fria, por q̃ si alas tales podan antes del inuierno estan muy aparejadas al primer cierço q̃ venga para elarse.

¶ En todo tiẽpo q̃ yela, no se han de tocar las vides, ni con hierro, ni cõ otra cosa, porq̃ estan muy tiernas, quiebrã como vidro, y por esso en todo el mes de Diziembre es vedado el andar entre vides, por el peligro que se les sigue. Y aun quando en Enero y Hebrero podan,

dan, ha de ser bien entrado el dia, porq̃ estén las cepas desheladas, y sea dia claró caliente, ni haga frio ni viẽto cierço, ni otro q̃ yele, que está vidriosas.

¶ Todo podar ha de ser en menguante, porq̃ las vides no lloren tanto, excepto si fuere en lugares muy viciosos, o vides muy viciosas que echã su fuerça en rama sin fructo, porq̃ cõel trabajo se castiguẽ, y si la tierra es fria es bueno en menguãte de Março, si caliente, de Hebrero.

Buen auiso para viñas flacas.

¶ Dixe q̃ todo podar auia de ser en menguanta, entiendase si es en la primauera, q̃ si es antes del inuierno, no va nada, pues entõces las vides no lloran ni en menguãte ni en crescẽte, las viciosas podan en la primauera.

¶ Los q̃ podan antes del inuierno, han de começar à podar en acabãdose las vides de despojar de la hoja, y dense priessa, porq̃ antes que encomience à elar estén ya duras las cortaduras, y no las haga por alli daño alguno el frio, o yelos. Y en este tiempo del primer podo, es biẽ cortar las varas à todas las cepas q̃ las tienen, porque lo vno les quitã algo de la carga, y lo principal es que entonce no desgarran nada por alli. Que si les cortan en la primauera, mas llorã por la cortadura de la vara, que de otro sarmiento alguno, esto se entienda si a la vid no le fuere contrario segun la calidad de los ayres y tierras.

Auiso para podar.

¶ Los q̃ podã despues del inuierno ala primauera, hã de podar desde q̃ haze algo de calor y ya hã cessado los dias desabridos, y los grandes yelos, o desde que comiença à hazer señal de abrotar. Todo podo para ser muy bueno se ha de acabar muy presto antes del inuierno, porque sea antes de los yelos, y en verano antes que brote. Dize Plinio, que antiguamente era tenido por negligente podador, el q̃ no acabaua de podar sus viñas antes que el cuclillo viniesse. Y esto quanto à los tiempos del podar baste. Y el podador ha de tener mucho conoscimiento del suelo y tierra de la viña, y de que linaje, ò veduño es cada cepa. Y si pudiere ser q̃ el señor de la heredad sea el podador, sera muy mejor, sino vse la à podar vno continuamente, porque sepa mejor lo que cõuiene à cada cepa, que mudar cada año podadores aunque vayan bien podadas, siempre dizen que va mal porque como dizen, esse es tu enemigo que es de tu officio. Y aun es tambien muy gentil auiso y muy necessario, de nunca lleuar ala viña podador yzquierdo, porq̃ hazen las cortaduras al traues, y arman las vides al contrario que los otros, lo qual allende de ser feo es dañoso, por que lo que vnos hazẽ los otros quitã, y ansi nunca la vid medra, y si tal le vuieren de lleuar, aquel pode la viña continuo, y si faltare busquen otro de su manera, mas yo mucho me escusaria de lleuar tales podadores. Ha de ser el podador de buena fuerça: porq̃ de vn golpe corte el sarmiẽto: porque los que dan dos golpes las mas vezes los hienden. Ansi mismo trayga consigo vn buen puñal para cortar los resecos y braços desuariados: porque no son sufficientes las podaderas para cortarlos. Traygan la podadera muy aguda, que baran doblada obra y mejor. De las podaderas vsan muchas maneras, segun las maneras de las vides y vsos de gentes. Dize Colume. q̃ toda podadera, tiene necessidad para ser buena de tener vn coruillo para cortar las rayzes, o baruajas, y principalmente algunos sarmientos, que estã en tales lugares que no los pueden cortar, sino tirando haziasi, y no de otra manera, ò a mucho daño de la vid. Y vea el podador que desde chiquita dè tal hechura en la cepa, qual conuiene a la naturaleza de la tierra. En lo humido alta, recogida: en seco baxa, campera, y lo mesmo en lo caliente, porque cõ sus braços pueda bien cubrir del sol su fructo q̃ no lo deseque. Y donde se han de arar, sean recogidas por amor del desgarrar. Ansi mesmo acaece muchas vezes, q̃ por querer el podador dar ala vid presto el altura que ha de lleuar, la haze quedar muy delgada de pie: lo qual es muy malo, por esso conuiene que poco a poco crezca: porque las que son de otra manera tienen las ramas mas gordas q̃ el pie, y son como contrahechas, y como personas monstruosas, o como grande hedificio, sobre pequeño cimiento: las quales son de poca fuerça y tura y poco fructo, y muy presto se quiebran y las arranca el viento. Y porque de chiquita lleue buena he-

La hechura de la cepa.

na hechura deueſe procurar q̃ ſea muy buen podador el que la podare los primeros quatro, ò cinco años, porque mas que otra planta es obediente y reſcibe qualquier forma y hechura que ſu maeſtro le quiſiere dar, con toda obediencia. Anſi meſmo procure el podador dar le tal hechura que los braços ſe partan en cinco, o en quatro a manera de cruz, y nunca en menos de tres, porque ygualmente cargue la vid, y cõ ygual peſo de toda parte eſte ſobre el pie, porque lo vno ſon mas hermoſas, mas firmes, y mas fructiferas, que las que cargan de vn cabo ſon muy malas, y por la mayor parte ſuelẽ ſer cocoſas flacas y no ſe puedẽ bien cobrir ni del frio ni del ſol. Y porque las tales ſe han de jarretar por baxo para que de nueuo echen algun pimpollo de donde ſe torne a reformar la cepa, o ſi en lo baxo le naſciere en lo duro algun buen ſarmito que algunos llaman tornillo, porq̃ con aquella tornen a rehazer de nueuo, cortando todo lo de arriba, y eſto meſmo han de hazer en las vides viejas flacas, ò deſuariadas, para que retornen y hagã la fuerça en lo baxo, y de alli tornẽ de nueuo a echar ò tũbar las de cabeças. Y primero que el podador comiẽce la vid, dele vna buelta al derredor, por q̃ de vn cabo le pareſcera vn podo y de otro ſe le repreſentara otro, y auiẽdo los viſto bien de cada parte ſabra qual mas le perteneſce. Aſsi meſmo para bien podar aprouecha que ayan pueſto la viña (como arriba dixe) diſtinta cada veduño por ſi: porque al tiẽpo del podar ſepan conocer que veduño es, que de otra manera pocas perſonas conoſceran de que linaje es la cepa, y eſtando cada vno por ſi, y ſabiendo qual es, ſabra que podo le ha de dar, y au no quieren ſer todos los veduños en vn tiempo podados, que vnos quieren mas tẽprano que otros, ſegun el tiempo del brotar de cada vno dellos, que los que brotan temprano, como ſon las vuas delicadas, como aluillas, Caſtellanas, y otras ſemejantes, quieren el podo mas temprano que los que abrotonan tarde, como ſon vuas mas grueſſas, jaenes, palominas, y ſi eſtan rebueltas todas las han de podar por fuerça en vn tiempo: lo qual es muy dañoſo, porq̃ ſera tarde para vnas y tẽprano para otras. Y porq̃ acaece que auiendo vnas cepas desfrutado vn año, quedan flacas y ſin ſubſtancia, q̃ ſi el año ſiguiente no las aprietan mucho enel podo, o enferman, o ſe ſecã, es bueno q̃ ſepa el podador q̃ veduños cargaron biẽ en aq̃l año, y quales no: porq̃ los vnos aprietẽ y los otros alarguẽ. Allẽde deſto el podador ha de tener dos fines enel podar. El vno del fructo, otro de la madera q̃ ha de nacer, y ay otra de la madera q̃ ha de quitar. Y para eſto ſea el podo lo mas q̃ pudiere en lo nueuo: porque de alli produze mejor madera y fructo, quitando todo lo ſeco, viejo, carcomido, hormigoſo, guſaniento, y lo deſuariado, digo los braços muy largos y los retuertos y los ſarmiẽtos q̃ naſcẽ en lo viejo q̃ fueren tales q̃ dellos ſe eſpere rehazer aquella vid (como arriba dixe) a ſacar alguna pũta a otro cabo q̃ algunos llaman mugron, y quiten los ſarmientos caualleros, y los ſarmientos q̃ nacen juntos, y las yemas caualleras. Ha de tener eſte auiſo el podador q̃ las vides que fuerẽ nueuas y las viejas quieren vn podo, digo que las eſtrechẽ, o aprietẽ las vnas, porque criẽ, y las otras porque no perezcan, pues en trãbas tienen pocas fuerças, y las que eſtã en buena edad de juuẽtud mejor puedẽ ſuffrir la carga. Deue mirar que ſi la tierra fuere grueſſa y ſubſtãcioſa o muy vicioſa, en la tal deue mas alargar el podo que no en las q̃ eſtã en tierras flacas, ligeras y no de tanta ſubſtancia, y mas q̃ en los cerros en los llanos, y mas en valles que en llanos. Y ſi alguna viña vieja hecha herial poden la muy eſtrecha, y ſi eſta tal no tiene forma de cepa jarreten le por baxo y en lo mas verde le dẽ dos cuchilladas para que nazca de alli algũ ſarmiento de que ſe rehaga la cepa. Y ſi en lo baxo tuuiere algun ſarmiento, ſaquẽ la punta a otro cabo, aunque ſea cerca, que de alli criara preſto la vid, o hunda la toda ſacãdo algunas puntas como adelante dire. ¶ Trayga el podador como dixe, la podadera muy delgada, y aguda, porq̃ ſea la cortadura muy liſa, y al tiẽpo del cortar apriete mucho el ſarmiento con los dedos, porque no hienda, que ſi anſi no lo haze, pocas cortara

ſin que

ſin que hienda, y dañan ſe mucho porq̃ nunca ſuelda, y por alli les entra el frio y calor y viento. Y tenga conſideracion que ſi la viña eſtuuiere en tierra fria, haga la cortadura hazia medio dia, porq̃ por alli no ſe yele, y ſi en muy calientes, hazia el cierço, porque el demaſiado ſol no les haga por alli daño, y ſi en tierras templadas entre caliente y frio, pueden hazer la tal cortadura hazia dõ de quiſieren, aunque mejor es que en las tales vaya hazia el ſol. Aunque en eſto de yr la cortadura hazia medio dia, o aqualquier otra parte no me affirmo mucho, porque no lo tengo por poſsible, todas vezes es bien q̃ vaya la cortadura quanto mas pudiere redonda.

¶ Aſsi meſmo porque aquella agua que corre podandoſe ala primauera ſi va à dar en alguna yema la q̃ma y daña mucho, de donde auiene q̃ por alli no puede echar rezia madera. Deue el que poda boluer la cortadura hazia otro cabo de dõde eſta la yema mas cercana, y deue cortar el ſarmiento, ò por el nudo, o alomenos nũca por mas cerca de por la mitad del cañuto. El corte por el nudo es mas facil, por ſer como por coyuntura, y aun por ſer lexos de la yema es mejor, y no ſea la cortadura hazia arriba, porq̃ ſe reuoca el agua por el ſarmiẽto abaxo, y eſcalda las yemas. Ee bueno q̃ la cortadura vaya hazia abaxo. Las vides q̃ tenẽ eſpeſſas las yemas ſe quierẽ alargar en el podo, por tener mas fuerça q̃ aquellas q̃ las tienẽ ralas, y las que tienen grande diſtancia de yema a yema, por ſer mas deſequidas tiene mas neceſsidad del podo mas eſtrecho. Varas ſe han de dexar pocas vezes en las vides flacas, ni nueuas ni viejas y quando las dexaren ſean en lo deſuariado de la vid, porque al año ſiguente ſe corte la vara con el braco deſuariado en que eſtaua, y quanto pudiere cargue la vara ſobre la vid porque no pudra y ſe ſoſtenta mejor. Y ſi la vid eſta rezia y en buena tierra pueden le dexar varas y ſiempre quando las dexaren las deſpunten vn poco que es mejor que dexarla entera, porque aunque no da tantos racimos la que es deſpuntada, ſon mas medrados y de mejor vua. Todo podador antes que ſe parta de la vid la dexe muy limpia de toda ſuziedad, que mas valen y mas dan fructa diez cepas bien podadas y bien atauiadas, que veynte corridas y ahurragadas Bien ſe que diran algunos que nada, o poco deſto aprouecha, porque no ſe vſa, a eſtos reſpondo que ninguno mire para bien hazer lo que ſe vſa ſino alo que vſar ſe deue, que tan ſingulares auiſos no los eſcriuieron en balde los que por muy neceſſarios nos los dexarõ eſcriptos, y pues ellos van fundados ſobre verdad y naturaleza, es cierto grande error dexar los de exercitar por dezir q̃ no ſe vſan, y ſi algunos no quiſierẽ vſar deſtos preceptos y ſingulares reglas, cierto ſon q̃ lo hallaran en falta de ſu hazienda.

Auiſo. para podar.

De las tiempos y reglas y marauilloſos ſecretos para enxerir viñas.

CAP. XIII.

AL tiempo del podar es muy buẽ enxerir, digo ala primauera, que antes no es tal por muchas razones. Aſsi porque antes del inuierno las vides no lloran como porq̃ del agua ſe haze vna goma que pega mucho y por eſto ſe haze en Março porque es el mejor tiempo para enxerir. Aſsi meſmo no es buen enxerir en inuierno, por los grãdes yelos y aguas, que luego ſuceden, y daña mucho, aſsi la pua como al tronco: porque haze traer la virtud a las rayzes, y lo alto queda deſierto y ſin ſubſtancia. Porende los que quiſieren enxerir antes del inuierno, que es poco đſpues de acabada la vendimia haſta en vn mes deſpues ſiguiente, enxiran en lugares calientes y abrigados, mayormente de cierço. Aunque no eſtoy bien con los enxertos de entõces, lo vno porque las vides no dan agua, y lo ſegundo y principal, porque aun no eſtã curados los ſarmiẽtos, y a caſo prẽden los enxertos de entonces, y por tanto es muy mejor al verano. Verano llamo deſde en fin đ Março, no para la cuenta del tiempo, ſino para enxerirlas viñas, eſte es el mejor de todos los tiẽpos para enxerir y plantar. Y en las tierras frias aun pueden enxerir por parte đ Abril porq̃ en eſtos tiẽpos el calor y humor jũtamẽte ſe ayudã,

que

que es con lo que qualquier planta mejor prende y crece, y por esso en este tiẽpo todas las plantas resucitan y se hinchẽ de nueua alegria, los arbores de flor y hoja y fructo, los campos de flores y yeruas, las aues empollan, los ganados ahijan, y por estas causas los enxertos de agora son mas ciertos y crecẽ mejor que en otro tiempo alguno. Y aunqne algunas vezes prenden los enxertos inuernizos, no son tales, y el labrador deue escoger lo mas seguro: y en este tiempo con el agua estan las vides tiernas y de buena sazon para enxerirse. Todo enxerir ha de ser en principio de creciẽte: porq̃ prẽde mejor, y en dias claros, se serenos y reposados, q̃ ni haga viẽto, ni agua: y es biẽ que sea despues de medio dia y hazia la tarde, mas si son vides viciosas, es mejor en mẽguante q̃ en creciẽte del dia, q̃ es hasta medio dia. Empero no va nada con tal q̃ sea en creciente de luna, y en principio della, con q̃ las corten en menguãte de dia q̃ es ala tarde.

Buen tiẽpo de enxerir las vides

¶ El enxerir las vides, es de cinco maneras, y aun seys, que las quatro son las principales, y las otras son como partes, y se pueden reduzir alas primeras, y estas quatro son las mejores y mas prouechosas y ciertas. La primera es de messa. La segunda es de barreno. La tercera es empalmar.

La quarta es passar. Las otras dos son, la vna de yema, y la otra de juntar. Estas mas son para prouar y gẽtileza, que para prouecho. Cada dia prueuan las gentes y la naturaleza muchas vezes ayuda alos que algo experimentan, y aun ella se combida muchas vezes, y aunque alguna vez yerren los que comiençan, no por esso deuen de cessar de prouar, y esto es generalmente en todos los officios y sciencias. Y para menos errar es bien ver y deprender delos q̃ saben experiencia, q̃ no todas vezes basta el leer solo ni saber la theorica y arte sin la vista y experiencia.

¶ El enxerir q̃ llamamos de messa, es desta manera. Tomẽ la vid, y si fueren tierras humidas, ò vides viciosas, las q̃ han de enxerir cortenlas quanto vn palmo por mas arriba đ dõde las hã de enxerir, porq̃ por alli lancẽ algo del agua y humor demasiado, porq̃ no vaya al tiẽpo del enxerir todo ala pua, que si es demasiado la ahoga, o den les dos, o tres cuchilladas sino la quieren cortar, por que por alli desague algo, ò cortenle vnos sarmientos, y las cuchilladas sean bien por encima de donde se ha de hazer el enxerto esto es si a de hazer el enxerto por el tronco, o pie, mas si ha de hazerse en algun braço alto no tiene necessidad de nada desto, porque no abũda tanto de humor en vn braço como en todo el cuerpo, mas esto de cortar no lo tengo yo por bueno aunque es doctrina de algunos agricultores, y desto remitome a la experiẽcia, y si lo cortan, o no primero al tiẽpo del enxerir hanla de jarretar por do a de ser el enxerto. Y porque no hienda ate el trõco por baxo junto ala cortadura fuertemẽte, y ansi estara seguro q̃ no hienda que es grã cosa, y sea el enxerir siempre por so tierra, q̃ esta por alli la vid mas tierna y prende mejor. Las herramientas q̃ amenester el enxerir son de necessidad Vna pequeña sierra bien delgada, por que con ella con mas seguridad, de no hender, y mas ligeramente se corta. Vn cuchillo delgado, con que alisen biẽ la cortadura de la sierra, o vn pujauante porq̃ con el se alisa yguala la cortatudura como haze el herrador la mano del cauallo. Vn cuchillo como traen los labradores para hender el tronco. Vna cuña del gordor y hechura del dedo pulgar, q̃ sea larga lisa. Vnos las hazen de guesso, porque es liso, y no dexa brizna dentro, o de algun leño rezio, duro liso, como es enzina, o box, o de otro semejante. Otros vsan vn escoplo de hiero, mas no lo tengo por bueno, porque dexa herrumbre, y causa muchas vezes que no prenda. Ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho que ser pudiere, porque vaya derecha la veta. Sean los sarmientos de la mejor parte de la vid, fructiferos, lisos, sanos, las yemas gordas y espessas. Sean de mas adelante de la mitad del sarmiento, poco adelante del segundo tercio. Sea de sarmiẽto delgado, que son mas maciços que los gordos. Y siempre deuen procurar porque los sarmientos son huecos, que para enxerir de messa, sean los mas maciços que ser pudiere. Y para esto es bien

El enxerir de messa.

Las herramientas para el enxerir.

bien tomar de los ſarmiẽtos que nacen de otros (que algunos llamã nietos) por que eſtos ſon mas tieſtos y maciços, y es mejor el nieto de dos años, que caſi no tiene tuetano. Y pueden ſe guardar las puas cortadas algunos dias, metidas las cortaduras en vn tieſto de agua, o como diremos en la guarda de las puas de los arboles. Dizen que la pua no ſea de la punta del ſarmiento: porque por no ſer buena es defendida entre los que algo ſaben en eſte exercicio, y anſi ſe ha de eſcoger la pua para enxerir como el ſarmiento para plantar. Y querria que la pua de la vid para enxerir vaya calçada en lo viejo de vn año, y que le corten en menguante de luna, y en menguante de dia, que es bien tarde deſpues de medio dia. Y guardando todas eſtas coſas q̃ he dicho, vayan a enxerir en nombre de Dios. Corten la vid ſi ſer pudiere por ſo tierra, porque todo enxerto que va ſo tierra tiene gran ventaja, y tanto es mejor y mas ſeguro, quanto mas baxo fuere, con que no ſea demaſia, y ſea la cortadura por lugar ſano, verde, liſo, no reuegido ni roñoſo, ni carcomido, ni cocoſo. Tenga gran tiento que al cortar, no hienda, vaya la cortadura por mitad y hienda tres, o quatro dedos en hondo de parte a parte, y hienda por donde la vid lleua la veta de los neruios derecha que no vayan retuertos: porque hienda derecha de alto a baxo, y al ygualar aliſen la cortadura, como quede algo alta de en medio: porque el agua que corre vaya a dar en las puas enxertas, porq̃ el agua ayuda mucho a prender, ſaluo ſi la vid es demaſiado viciosa. Mas es primero de mirar que (ſegun dize Seneca en vna carta ſuya) no toda vid es buena para enxerir: porque ſi eſta carcomida, no aſſe por alli el enxerto: y ſi es demaſiado vieja, por ſer dura no prenden las puas por ſu dureza, y ſi prenden ni medran ni crecen. Para eſto es bien hundir las cepas, porque echen nueua rama en que hagan los enxertos, y yendo ſobre buen fundamento prenderá mejor y ſera mas fructifera. Y tenga aparejado cabe ſi barro blanco, o bermejo, de vno q̃ pega mucho, y boñigas cõ ello, eſte muy amaſſado, y algũas correas de toruiſcos o orillos, y trapos viejos, auiendo hendido el tronco metan la cuña, o eſcoplo por alto y por la mitad q̃ eſte como nacida. Eſto hecho, tomẽ la pua qual dixe que auia de ſer: la qual tenga no mas de quatro yemas, y no menos de tres: las quales eſten ſanas y adelgazẽ la pua todo quanto ha de entrar en el tronco, y no mas: y de tal manera que no llegue al tuetano, y dexẽ vna yema enel enxerto a la parte defuera, y las otras dos, o tres queden de fuera, y de tal manera adelgazen la pua, q̃ no toquẽ en la yema que va enel enxerto, ſino q̃ quede ſana, y metan la ſin premia. Y por la parte de fuera vayan tan juntas y juſtas las cortezas de la pua y del tronco, que caſi no ſe parezca. Y auiendo puesto de cada parte vna pua que el tronco es tan grueſſo que ſuffre mas de vna pua ſaquen la cuña porque apriete.

¶ Otro modo ay de adelgazar la pua, q̃ es quitarle de vn cabo toda la madera y el tuetano, o la mas parte del, y del otro cabo adelgazarla vn poquito, y ſiẽpre la pua aſsiẽte llana ſobre la meſſa de la vid eſte vna yema jũto al aſsiẽto. Y ſi la vid en que ſe haze el enxerto tiene buẽ trõco, pueden poner dos otres, y aun quatro puas. Algunos no hienden la vid de parte a parte, ſaluo aquello poco en q̃ ha de entrar la pua. Y es bueno ſi pueden meter la pua ſin perjuyzio della, en lo que queda vazio en las hendeduras metan de las cortaduras de las vides q̃ hinchan lo vazio, y torna a ſoldar con el tronco. Han luego de atar bien el trõco ſi es vid delgada porque apriete, ſi es gorda ella aprieta bien las puas ſin otra atadura. Han luego de poner encima alguna coſa que deffiẽda q̃ ni el humor de dentro, ni agua entre dentro ſi llouiere. Algunos ponẽ hojas de parras ſecas bien quebrantadas en la mano, y ponẽ las enderredor de las puas porq̃ ayudã mucho a hazer goma, y las tienen guardadas para eſte effecto. Pongan encima vnas cortezas de arbol, que tapen juſtamente la cortadura y encima y por el derredor de las cortaduras y llagas ſu barro y ſus trapos atados, como no ſe meneen las puas, y atetillen la tierra enderredor de las puas porque ſi llouiere no pare el agua alli, que las eſcalda, y pongan les dos otres rodrigones enderre-

derredor q̃ los guardẽ, y vayan los rodrigones tieſtos no los menee el ayre. Yſi la tierra fuere vicioſa, o la vid ſubſtã cioſa, rezia, y no huuiere hecho la diligencia de cortar la primero, den le vna cuchillada pequeña por algo baxo del enxerto, porq̃ por alli llore algo, y no vaya toda el agua ala pua. Mas ſi fuere tierra floxa y ſeca, o areniſca, o vid flaca no ha meneſter eſta diligencia. Yſi fuere tierra ſeca rieguẽla algunas vezes como el agua, no toque en el enxerto, y ſino eſta el enxerto en lugar baxo, alleguẽle la tierra, porq̃ ayuda mucho a prẽder, q̃ deffiẽde de yelos, y ayres, y frios, y ſoles, acompaña y ſino pueden llegar tierra abriguenlos con ſu barro y eſtiercol de vaca, y ſus trapos encima. Eſto ſe llama enxerir de meſſa. Deſta manera ſe puedẽ enxerir en otras plantas q̃ tengã granillo como la vid, y biẽ ſe ſuele enxerir en otras plãtas y acertar, todo es prouar como de primero. Y de qualquiera manera q̃ ſean los enxertos, es bien q̃ el año ſiguiente los hundan porque ſe hazen mejors y mas ſuguros, y frutiferos, ſaluo ſino va por baxo la juntura.

¶ Ay otra manera de enxerir que es de barreno, y es dar vn barreno a la vid, y eſto es mejor por el lugar donde la vid haze codillo y ha de yr el barreno en ſoſlayo hazia baxo, y que llegue al medio del tronco que ſolia ſer tuetano y es ya maciço, que a dos o tres años ya la vid no tiene tuetano. Y porque para eſta manera de enxerir d̃ barreno es mala la barrena, porque quema y haze eſcobina dẽtro, y por eſto el enxerto ſe pierde. Y para eſto dize Colu. que es bueno vn inſtrumento q̃ el llama Terebra Gallica, q̃ algunos llaman taladro, mas tambien dexa dentro algunas reliquias de aquella eſcobina, q̃ parecen aſſerraduras. Creo yo que es mejor vn hierro q̃ tiene medio circulo que parece vña biẽ encañutada, y llaman la algunos gubia, o membriqui. Eſte tal eſtando bien agudo y traydo al derredor como barreno, corta biẽ, ſaca entero todo lo que corta, ſin que quede coſa dentro. Hecho pues el agujero con qualquier coſa alimpien le bien, y dexenle primero reſſriar que metan la pua, porq̃ queda ardiẽdo, y tomen cõ vn palillo la medida, q̃ tan hondo es el agujero, y otro tanto adelgazẽ la pua y no mas, y la manera del adelgazar ſea, rayendola y gualmente al derredor, haſta que la quiten la corteza, y mas algo, y metan la como quede juſta anſi en hondo, como en ancho: y no tiene mas de adelgazar ſe quanto llegue a lo blanco, y vn poquito mas: porque mejor prenda, y ſiempre quede juſta. Eſta es ſingulariſsima manera de enxerir, por ſer muy ligera, y ha meneſter pocos aparejos, y es muy firme, y en poco tiempo hincha en tal manera que aunque llueua no le pueda calar el agua. Cõ todo eſſo es bien que le pongan ſu barro y vn trapo que la cubra, y ſu ayo, o rodrigon, como dixe arriba. Y tambien pueden para eſta manera de enxertos, jarretar la vid y dar le el barreno por medio del tronco. Deſta manera de enxerir prende la vid en Alamos negros, y en morales, y mançanos, y perales, y podran la prouar en otros muchos. Otra manera ay de enxerir que llamamos paſſar, eſta es algo trabajoſa, y algo tardia, mas ſi la ſaben hazer, es la mas cierta de todas, y tal que en ningona manera puede faltar. Eſta es tan ſingular, que la vid en todo arbol, y todo arbol en la vid, ſe pueden enxerir ſin faltar vno en tre mil: porque ſe mantiene la pua de ſu madre haſta que eſta bien preſa enel enxerto: lo qual es deſta manera (digo eſto en todo lo que ſuffre enxerirſe.) Iũto ala vid, o arbol en que ſe ha de hazer el enxerto, planten la vid, o la planta q̃ quieren enxerir, y requieran la bien, haſta que eſte bien preſſa aquella planta, y deſque eſten bien ciertos que eſta ya biẽ preſſa aquella planta, y bien arraygada den vn barreno por la vid, o por vn ramo del arbol, en que ha de ſer el enxerto, y ſea el barreno tal que por el quepa la pua ſin liſion de las yemas. Y yo por mejor tendria que el tal ramo por do ha de entrar el ramo que ſe paſſa, ſea hendido, porq̃ mejor entrara y mejor ſaldra, y metan por el agujero la pua ſin cortar la, porque la madre le de mantenimiento haſta que eſte preſſa en el enxerto. Y la parte que ha de eſtar enel barreno, o hendedura, es biẽ que le raygan la corteza vn poco, porq̃ encorporẽ mejor vno con otro, y lo que entrare para juntar

ſea

ſea de dos años, porque tiene mas fuerça y virtud para ſoldar, y no tiene el tronco fuerça para apretar la tanto que la ahogue, y no ſea mas viejo de dos años, y la rama por do ha de entrar el enxerto ſea nueua, freſca y liſa, que tenga ſuſtancia y virtud, porque ſuelde preſto, y no ſea muy delgada. Vaya el barreno, o lo hendido por medio del tuetano, y atenlo muy bien, y hagan le barro y las otras coſas que defienden como en los otros enxertos. Es bien que el ramo, o ſarmiento que paſſare por otro, no cruze derecho, ſino que vaya a ſoſlayo hazia arriba quanto mas pudierē, haſta ſalir al otro cabo eſto por dos coſas, lo vno porque quedara mas parte dentro del tronco que ſi fueſſe atraueſſado, lo otro darle a mas nutrimento yēdo hazia arriba que ſi fueſſe al traues, y ſiempre la parte que quedare dentro en el tronco enxerto ſea el no viejo de dos años. Lo qual ſea regla general para todo enxerto paſſado, porque mejor ſuffre el apretar que lo nueuo. Eſta manera de enxerir es tan excelente, q̄ aunque las plātas ſean muy enemigas prendē vnas en otras como higuera en Oliua. Y a deſque aya paſſado tanto tiēpo q̄ eſten bien hermanadas, corten el enxerto por la parte baxa, muy junto al trōco del arbol para q̄ ſuelde y ſe embeua por baxo en el arbol, y cubrā lo biē. Deſta manera ſe baſtardan las frutas, y ſe hazen de diuerſas ſuertes y tiempos Deſta manera ſi ſe enxiren vides en cerezos, o guindos, lleuara vuas al tiempo q̄ lleuaren ſu fructo, que es mucho antes del tiempo natural de las vuas, y deſta manera ſe puedē bien enxerir en morales. Y aun ſi cabe vna cepa, o loca o no muy buena eſta otra buena, pueden dar ala loca vn barreno, meter por alli vn ſarmiento de la buena, y aderecenlo de manera q̄ ninguno que paſſe tropiece en ellas y lo desbarate.

Como ſe baſtardan las frutas al enxerir.

¶ Ay otra manera de enxerir que ſe parece algo a eſta, y es bien ſegura. Si dos vides eſtā cerca vna de otra, dar ala vna vn barreno, y meter el ſarmiento, digo la punta del por el agujero, que vaya biē juſta, cō que primero aya raydo del ſarmiento todo lo que ha de entrar, o dar le el barreno haſta el coraçon, y por alli metan el ſarmiento que vaya raydo y juſto y anſi prendera al reues, y deſpues q̄ eſte bien preſo corten le de la madre.

¶ Ay otra manera de enxerir, que llamamos empalmar, eſta es ſingular y tiene algo de parecer al enxerto de meſſa. Eſta es para quando de vna vid quieren ſacar, vna punta a otro cabo, y no alcança, o parâ mejor el veduño, y haze ſe deſta manera. El ſarmiento que quieren alçar o ſacar no le cortē dela madre, y trayган el ſarmiento que ha de ſer pua y ante que otra coſa hagâ, cauen bien vn buē hoyo al pie de la meſma cepa, y vaya ala larga como para tambar mugron. Eſto hecho corten el ſarmiento por mitad, o por donde eſtuuiere mas freſco, y mas verde: y para eſto es bien que ſea ſarmiēto de mas de año, o ſea de dos: porque ſera mas maciço, y hiendanle quāto dos o tres dedos, y tomen el ſarmiento que ha de ſer de pua de buen veduño, y corten le quanto vn palmo de la punta, y otro tanto de la cabeça, y adelgazen aq̄lla parte, ſin tocar al tuetano, tāto quāto ha de entrar en lo hendido, y vayan ſoſlayadas las junturas como jūte juſtamente vno con otro. Y querria yo que tambien eſta juntura del ſarmiento que es pua, fueſſe en lo viejo de dos años, por tener menos medulla, o tuetano, y ſer mas maciço. Y deſque los ayan bien juntado, aten los y pongan les vna caña hēdida encima, que los tenga juſtos, y eſte bien atada. Y primero y deſpues les pōgan ſu barro y trapos, y atados bien por encima aſsienten las cortaduras, digo los ſarmientos enel ſuelo, con gran tiēto, porque no ſe deſconcierten las junturas, y echē la tierra poco a poco apretando lo con la mano, auiendo ya ſacado la punta adonde ha de eſtar, y dexen fuera de la tierra en la punta tres, o quatro yemas, y la enxeridura vaya bien cubierta con mucha tierra: de manera que no reciba perjuyzio, y dende a vn año, o dos años la puedē cortar de la madre. Eſta regla de enxerir es ſingular: porq̄ tiene las propriedades del mugron en en crecer preſto, y la del enxerto en ſer mejor, mas no pertenece ſino entre vides. Deſta ay otra manera de enxerir.

¶ Tomen el ſarmiento que quiſieren q̄ ſea para ſacar, y quando le cortaren lle- Otra manera de en

ue qua-

ue quatro dedos de viejo del año passado, y cauen le el tuetano que tuuiere, y algo mas, porque quepa por alli vn sarmiento algo delgado, y esto hecho al sarmiento que esta en la vid adelgazen le la punta, rayendo se la hasta que este tal que pueda hermanar conel otro y entre justa por el agujero cauado, tanto como esta de hueco, y embarren la y sotierren la, como dixe arriba, dexando fuera la punta. Y si quieren de vna cepa hazer muchos enxertos, tumben la vid en vn hoyo, y en cada sarmiento podran hazer vna empalmadura, y sacar los como mugrones a cada parte su punta. Y para esto es mejor q̃ la vid no se aya podado vn año, porque los sarmiẽtos seran mas macizos. Y es bien que las puas se cortẽ en menguante: y las guarden como no se dañen ni venteen, y las enxiran en principio de creciente, esto digo para en todas maneras de puas. Las otras maneras de enxerir son, la vna de yema, y esto se haze de esta manera. Quando estan las yemas bien gordas, que tienen buenos caparrones, antes que echen hoja, sacar la yema muy entera con vna pũta de cuchillo muy agudo, y enel mejor lugar del sarmiento que se ha de enxerir, sacar otra de la misma manera, y en su lugar pongan la primera que venga muy justa. Algunos vsan poner alli primero vna gota de miel: porque pegue mejor, mas sea tan poca que a penas se sienta, porque la miel quema mucho. Por mejor auria yo que tuuiessen desecha en agua vna goma, que llaman draganti, que comunmente llamamos Alquitira, y de aquella pongamos vna gota, digo del agua en que la ayan deshecho, esta es mas humida y pega mucho, y por mejor tengo que no le pongan nada, pues las vides entonces dan mucha agua y vaya el agua gomosa, con ella pegara mejor. Esta manera de enxerir no se puede hazer sino ala primauera: porque entonces las yemas estan gordas y los sarmientos sudan reziamente. Esta se haze de otra manera, que es quando ya esta la yema abierta, que tiene hojas, sacar la bien hõda, cõ vna pũta de vn cuchillo, y queda las hojas en el sarmiẽto, y põgã en su lugar otra yema entera, que aun no este abierta, y pongan por encima por las jũturas vn poco de estiercol de vacas, o de cabras bien massado.

a manera de enxerir

¶ Otra suerte ay de enxerir, que llaman juntar, y esta mas es de lindeza que de prouecho, y entre muchas prenden pocas, es mas para jardines y vergeles, que para otros lugares, Es para que en vn razimo aya vuas de diuersas colores y linages. Haze se de esta manera, y dello ay dos formas. La primera es, si estan vides juntas de diuersos colores, o veduños de tal manera que se puedan bien juntar los sarmientos por junto donde nascen, & ygualar los, que esten bien juntos y apareados. Hiendan los por medio, con tal que las yemas que quedarẽ queden bien sanas y sin lision, y junten los bien por las cortaduras, de guisa que parezcan ser vno, y aten los bien, y embarren los encima, y queden las yemas fuera del atadura, y si fueren tan largos que puedan estar enterrados y las puntas fuera, es mejor. Y despues de bien juntos que parescen vno, y ya que estan bien soldados, corten los de las madres, y sotierren bien aquello de los troncos que estaua por soterrar, para que por alli echen baruajas, y despues escarnen y corten las puntas, junto a las junturas, y los sarmientos que nacieren en lo juntado lleuaran los razimos varios, segun dizen.

¶ Otra regla ay deste enxerir, que puede lleuar mas differencias de vuas, que la primera, que aquella no puede recebir mas de dos linajes, y esta segunda quatro y cinco y mas.

¶ Han de tomar vn caño de barro largo, quanto dos palmos, del gordor de vn astil de açadon, yantes que le cuezan hiendan le por medio de alto abaxo, y cuezan le muy bien, y alli pongan quatro, o cinco sarmientos delgados, que esten ya pressos en otras partes: y para esto es bien auer puesto quatro, o cinco baruados juntos, y metan los enel caño, por el segundo tercio de los sarmiẽtos, y aten los fuertemente, que no se puedan apartar: porque ansi los sarmientos quãdo hincharen se hermanaran. Otros los passã por vna caña de vaca, mas esto no se puede hazer, sin lision de las yemas y sarmientos, y ansi los entierrẽ todos, saluo las puntas: y si entonces po

nen los baruados, aparten cada vno vn poco por si, porque prendē mejor, y dē de algun tiempo que estaran ya bien cō solidados vnos con otros, desaten el caño, y corten los sarmientos por donde vieren que estan mas juntos, como quiē jarreta cepa y tornen lo a cubrir casi todo de tierra. Dize Colu. que por aquello juntado echara algunos pampanos, y que le dexen algunos de los mejores, y que en aquellos lleuara razimos de diuersos colores y veduños. Dizen algunos que para que broten por alli, les dē dos, o tres piquetes, mas yo no aprueuo estos piquetes, ni en la rama ni en la rayz para effecto de brotar por ellos. De otra manera lo enseña Albumaran Abēcenif, sin cortarlos de la vid, por esso en xiri aqui su capitulo. Tomen al tiempo del podar donde huuiere vid blanca cerca de vid prieta, o de otro color o veduño y tomen el mejor sarmiento, mas delgado y verguio que ouiere en cada vna dellas, y enxieran los en vno juntos y corten los cabos ygualmente, y vayan las yemas vnas juntas con otras, y tambien los sarmientos, y pongan les su barro encima, y cada tres dias los rocien cō agua del rio, y dende en dos años cortē los de las madres, y planten los en otra parte, dizen que lleuara en vn razimo vuas blancas y prietas. Y si tomarē tres sarmientos de tres veduños y colores, y los hendieren sotilmente que no se dañe ni fallezca el meollo, y los juntaren vno a otro, y sean tales que vengan las yemas yguales, de guisa que quando los juntaren vengan las yemas juntas, y se junten de forma que parezca todo vn sarmiento, y aten los con vnas juncias, o cuerdas, o mimbres: con tal que las yemas queden fuera del atadura, y embarren los bien con estiercol de vacas, y en cima con buen barro, y pongan los acostados en vn hoyo, que tenga de hondo dos palmos, o poco mas, y de aquellas yemas atadas dexē dos o tres sobre tierra, y no mas, y rieguenlos lo que ouierē menester, hasta que prendan y se junten bien vnos con otros. Estos tales por aquellas yemas dizen que echaran sarmientos que lleuen en vn razimo de todos aquellos veduños que van enxertos. Y si los huuieren de trasponer, sea dende en dos años que estaran bien seguros. Los que tuuieren voluntad de enxerir estos veduños en vno, para en vn razimo como he dicho, y estē los sarmientos en la vid, deuen los enxerir todos antes en vna mesma cepa, y en vna mesma messa, y despues los podran juntar mejor, que mas facilmente juntara los sarmientos que estuuierē en vna vid y en vna messa, que los que estuuierē en vides apartadas. Abencenif dize ansi, si las vides se enxiren en mirto (que es arrayhan) lleuaran entre cada dos granos de vuas, vna hoja. Estos se pueden enxerir de barreno, o passado, y aun de messa, y porque mejor prenda desmochen las ramas del arrayhan, y dende en dos años le pueden trasponer. Estas maneras de enxerir he alcançado a saber, cada dia saben mas las gentes. Porque con el tiempo se hallan mas cosas, quien supiere mas formas de enxerir destas que aqui he dicho, añada las aqui y ponga su nombre, q̄ yo le doy licencia para ello o haga otro tratado porque sepan las gētes, que muchas vezes lo que no queda escripto juntamēte perece cō su autor. Queda dezir de las maneras que ay de enxerir, algunas medicinas y olores.

Como se ayan de enxerir algunas medicinas y olores en las uides y para que nazcan uuas sin granillos.

CAP. XIIII.

ENseña primeramente Pala. enxerir triaca en las viñas y dize q̄ las vuas y passas, vino, y vinagre, y ceniza de las vides assi enxertas tienen la misma virtud de la triaca, assi para mordeduras ponçoñosas: como para otros semejantes males, y bacados: lo qual dize que se haga desta manera. Tomen el sarmiento quando le han de plantar y hiendan le quanto tres, o quatro dedos por medio del tuetano, y saquen le todo aquel meollo muy sotilmēte, y en su lugar hinchan lo de la mejor triaca que pudieren auer, y tornen lo bien a atar con vnas jūcias. Algunos vsan a hincar la cabeça del sarmiento en vna cebolla Abarrana porque le conseruara mucho tiēpo verde hasta que prenda. ¶ Dize albencenif, que es bueno que cada ocho dias hasta

ſta que eſte preſo lo rieguē con agua en que ayan deſecho vn poco de triaca, y dizen que ſi el ſarmiento deſta vid trapponen a otro cabo, que no terna la virtud de la madre. Si deſta manera puſieren peſo de algunos granos de eſcamonea, ternā el vino y las vuas y paſſas virtud de lauar el vientre, y ſi granos de apio para dormir. Con eſta tal arte pueden bien enxerir medicinas y olores para que las vides tengan ſus propriedades, y por vna deſtas maneras de enxerir, aſsi puede quien biuo ingenio tuuiere inuentar otras muchas. Mas yo no enxeriria eſtos olores y medicinas deſta manera que Paladio enſeña: porque creo yo que antes que prendā las vides aſsi pueſtas, ſe perderan del todo, o mucha parte eſtando anſi ſo tierra con la humidad, y por eſſo me parece mejor y que mas ſeguramente ſe enxeriran como luego aqui dire del enxerir del almizcle, y otros olores.

¶ Quien quiſiere que la vid lleue vuas de olor almizclado, o otro ſemejante, puede lo hazer dela manera ſobredicha o d̄ otra forma a mi parecer mejor y mas ligera y mas preſta.

¶ Quando la vid es nueua de cinco, o ſeys años, poden la antes del inuierno: porque entonces no llora, ni al tiempo del verano quando ſe ha de hazer el enxerto no ſe deſaguara, y por baxo delos pulgares en algun codillo, denle vn barreno a ſoſlayo que llegue al coraçon de la vid, y alimpienlo muy bien, y metan alli lo que quiſieren, almizcle, o ambar para que huela bien, o açafran para que alegre el coraçon: aunque el vino de ſi meſmo haze hartos alegres, o lo q̄ mas le agradare, poner ſe ha buena cantidad porque cunda bien la vid, y pongan le encima vna cuña muy juſta y fuerte, porque no deſague por alli, y pongā ſu barro encimo. Eſto ſe ha de hazer ala primauera y en principio de creciente, y en vid nueua, y antes que comience a brotar, y anſi puede enxerir qualquier olor, o ſabor, o medicina.

enxerir ces.

¶ Item Paladio enſeña y da otra regla de enxerir eſtos olores y medicinas. Tomen vna holla nueua, y deſatē poca tierra en media açumbre de agua roſada, o de qualquier otro olor y virtud, y ſea tierra nueua que nunca ſe aya labrado, ni eſtercolado, que algunos llaman virgen, y eſte bien mas eſpeſſa que lexia, y metan alli las cabeças delos ſarmientos y entierren la holla, bien cubierta al ſol como no cayga nada dētro, y los ſarmiētos queden defuera y eſtē alli haſta que las yemas engorden vn poquito, y luego los deuen plantar enel lugar que hā de eſtar, en aquella agua pueden deshazer qualquier olor, o coſas cordiales q̄ quiſieren, y haſta que eſten bien preſos los pueden regar la rayz con alguna caña con eſta tal agua: porque mejor ſe ayuden. Yo terna por mejor y mas facil y cierto, que fueſſen puas para enxerir las que anſi eſtuuieſſen en aquel agua, q̄ no ſarmientos para poner. Queda dezir como ſe ha de hazer para que nazcan vuas ſin granillos. Tomen ala primauera quando podan vn ſarmiento que ſea nueuo, delgado, verguio, y muy gentil, y aun ſi fuere barbado ſera mas ſeguro, y hiendan le y gualmente por el tuetano, todo quanto ha de entrar ſo tierra, y ſaquen le todo aquel meollo o tuetano, todo muy ſotilmente, ſin mas llegar al ſarmiento, y deſque lo ayan ſacado tornen lo a juntar como eſtaua primero, y aten todo lo hendido bien con ſus juncias, excepto las yemas, y embarren lo cō eſtiercol de bezerros, y entierren todo aquello que anſi eſta llagado y algo mas (y como dixe arriba) algunos ponen la cabeça del ſarmiento metida en vna cebolla albarrana: porq̄ los mantiene freſcos mucho tiempo, y prende mejor. Eſto ha de ſer en lugares viciosos, y que tengan humor ſufficiente, o que les paſſe cerca el agua: porque lo q̄ les falta de la virtud ſacado el meollo, ſe ſupla con el humor artificial del regar, y algunos ay que ſotierran junto ala poſtura vn cuerno lleno de agua bien atapado, que de tempero al ſarmiento, o vna botija de barro que ſea nueua, no vedriada: porque ſe traſagua mejor, y buſcā les otros regalos de ſombras. Y puede ſe eſto a mi ver hazer mas ſeguramē te para prender, y mas facil, y para lleuar fructo mas preſto y el ſarmiento no perecera. No corten el ſarmiento de la vid ſino en ella le hiendan, dexando alguno ſano junto al nacimiento. Y ſaquē

Para hazer vuas ſin granillos.

todo el meollo en lo que ouieren hendido, y tornen le a atar y embarrar, como arriba dixe, y en las yemas que eſtan en lo deſmeollado ſaldran ſarmientos que lleuen vuas ſin granos, y aura en vna vid de vnos y de otros. Las vuas ſin granos ſon muy excelentes para paſſar. Y quiē quiſiere prouar algunas deſtas experiēcias deue de vna manera hazer muchas poſturas: porque ſi vnos ſe perdieren otros quedaran, que aun no prenden todas las plantas que muy ſanas ſe ponen, quanto mas las que van anſi llagadas y laſtimadas. Mas ſiendo cierta la manera del enxerir los duraznos en ſauzes, o membrillos, para no lleuar cueſcos, por mejor auria enxerir anſi las vides para que no lleuen granillos. Luego ſuccede tratar de algunas enfermedades de las vides, y poner los remedios que tienen.

De algunas enfermedades de las vides y de ſus curas.

CAP. XV.

ESte tiempo de la primauera, es el mas oportuno y aparejado que otro ninguno, para que ſi alguna vid eſta enferma la puedan remediar y curar los deffectos que tuuieren, porque en eſte tiempo todas las coſas ſe renueuen, y principalmente las plantas. Las enfermedades de las vides ſon de dos maneras, que vnas ſon interiores, como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala diſpoſicion del cuerpo, como calenturas, y otras ſemejantes. Otras ſon exteriores, que vienen de fuera, como las heridas de cuchilladas y deſcalabraduras. Los males que vienen de parte de dentro, vno es lleuar vua, y no llegar a perfecta maduracion, ſino que antes o ſe cae, o ſe le ſeca, o ſe eſta hecho agraz. A eſta enfermedad la deuēn curar tomando buena cantidad de ceniza y orina de perſonas que eſte bien podrido, y todo mezclado y con la mitad de agua, hecha vna eſcaua bien hōda echar a las rayzes, o vinagre o ceniza pueſto a las rayzes, mas ha de ſer poco vinagre y bien aguado, y la ceniza ſea de vides, o ſarmientos. Tambiē aprouecha hazer cernada con el vinagre, y embarrar las todas por el cuerpo. Eſtas medicinas ſe hagan buenos dias antes que las vides broten, y antes que eſcaliente el tiēpo.

¶ Si tiene reſecos, o eſta hormigoſa, o cocoſa, rayan le todo aquello reſeco y malo haſta lo biuo que no dexe nada de aquello que eſtuuiere aſsi aſiſtolado, haſta que alleguen alo verde, para que deſde alli torne a criar como carne nueua, y tomen alpechin que no ſea ſalado, y con ello amaſſen barro y embarren todo aquello y echen alpechin, porque es muy contrario alas hormigas, y otras ſauandijuelas, y ſi alpechin no puedieren auer cuezan en vna calderà muchas hojas de azebuches, o de oliuas, ſino ay azebuches y con aquella agua y hojas amaſſen el barro, y deſpues de las auer anſi embarrado cubran las bien de tierra.

¶ Si lloran mucho al tiempo del podar, deſcubran las rayzes, y en la mas gorda rayz denle vna cuchillada, eſto es como las fuentes que hazen los cirurgianos. A mi ver no ay otra tal medicina, ni remedio como ala vid vieja, o enferma, o cocoſa, tumbarla de cabeça que de vieja ſe haze nueua, y de enferma ſana, y de eſteril fructuoſa, o jarretarla para que echa nueua madera para que ſe haga nueua vid, o enxerida.

¶ Dize Abenceniz, q̄ quando anſi llorare mucho la vid q̄ le deſcubran bien las rayzes, y buſquen las biē que vna en dellas hallarā vna vena gorda, y aquella corten la, y dende en algunos dias embarren la bien y cubran la de tierra. Si ſe le paran las hojas amarillas antes de tiempo, o coloradas, es ſeñal de indigeſtion y flaqueza, hagā en la rayz vn agujero con vn eſcoplo, o barrena o taladro, y metan por alli vna cuña de qualquier palo que ſea, porque no le dexe cerrar, y no ſea muy juſta la cuña y cubran la. Es bueno que de pocos a pocos dias la rieguē, y ſea ſi ſer pudiere con agua ſalobre.

¶ Quando ſe caen las hojas o el fructo, tomē ceniza de enzina, y de ſarmiētos, y amaſſenla cō vinagre, y embarren biē las rayzes dela vid y cubrāla de tierra.

¶ Las vides q̄ lleuan muchos ſarmiētos y poco fructo, hazerles ha prouecho podar las tarde y largo, deslechugarlas y eſcaruar las y poner les arena del rio y ceniza al pie, y hazerles ha prouecho, y aun

aun ser les ha prouecho que estē escauadas todo el inuierno para que aprieten algo, y no lieuen tanta rama.

¶ El pulgon y otras semejantes sauandijas que dañan mucho a las vides, por la mayor parte no se cria sino en valles, y en lugares viciosos donde el viento no puede bien coger, que en los altos, o nūca, o muy pocas vezes se cria. Dizē que para que las viñas no las crien que al tiēpo del podar vnten la podadera con vnto de osso, o con ajos majados desechos con azeyte, y quando la podadera perdiere aquel olor tornen la a vntar mas vezes, mas no lo tengo yo por cierto. Y si sahumarē la viña con cera y piedra çufre, pereſcera todo el pulgon y gusanos y hormigas, segun dizen los agricultores, mas para contra el pulgon es bien que la viña este muy limpia de yerua, porque entre yerua se cria, y es necessario coger lo de las cepas con vnas talegas que tengan la boca ancha, y lo baxo angosto, poniendo las so las cepas sacudir que cayan dentro, y esto se haga antes que ello simiente, que aqui en Talauera llaman carrochar, que es como las quereſas de las moxcas: las quales dexan enel enues de las hojas, y quiten todas las hojas que las tuuieren, porque las que quedan roen y abrassan la cepa. Y para que la simiente del pulgon se desarraygue, es bien que en las viñas donde ha estado que descortezen la cepa: porque alli queda y se conserua y torna a renacer. Y si donde ay hormigas echaren alpechin todas pereceran, y agua de toruisco. Y si en medio de la viña, o en algunos lugares della, soterraren vn vientre de carnero con su cargo, de manera que quede algo defuera, juntar se hā a el todas las sauandijas de la viña, pulgon, langostas, y vnos escarauajuelos que comen los pampanos, y otras semejantes, y alli las podran matar, y en dos o tres vezes que esto hagan destruyran todas aquellas sauandijas: esto se ha de hazer enel tiempo que comiença el pulgon.

¶ El arbol, o cepa que tuuiere, o pulgon, o hormigas, sea sahumado con pie draçufre y todo aq̄llo perecera. Lo mismo dizen que haze la rayz de la higuera, mayormente si es loca, puesta sobre la vid, o arbol. Y tem es muy buena cosa que donde ay hormigas pongā vn cuerno de algun carnero muy viejo, q̄ tenga muchas bueltas, y todas se acogen a el, y alli las podran bien matar. Assi mesmo, quādo el pulgon, o el oruga estan en capullo, es cosa muy ligera coger lo a mano, que es quando estan los pampanos tiernos, y quemenlo. En ninguna manera lo sotierren, porq̄ alli con el calor de la tierra empollā mas ayna, nasce y multiplica mas. Para las hormigas si vienen de fuera es bien que hagan vn buen circuyto de ceniza al pie dela cepa, o arbol mas no ay tal para matarlas, como agua da toruisco. Ay otra manera d̄ vnos gusanillos, y tienen muchos pies, q̄ Plinio llama Couoluulos, q̄ quiere dezir que se rebueluen a la hoja, o pampano, y lo roen todo. Dize q̄ estos perecē si les hazen esta diligencia, y estos son de la simiente del pulgon. Tomē dos cantaros de alpechin y cuezan los hasta q̄ espesse como miel, y desto y del alcreuite tomen partes yguales, y tornen los a recozer, y con esto sahumē la viña quando haga vn poco de ayre, poniendo se de aquel cabo de donde viene el ayre, para q̄ lleue el olor por toda la viña. Esto hagā dos o tres dias y pereceran de todo punto, y esto mas pertenece alos parrales y vides que estan armadas en arboles, q̄ a las baxas: porque el humo mejor va de lo baxo a lo alto. Otros vntan con esto el pie de la vid, para q̄ ni ellos ni otras sauandijas puedan subir, mas esto es para vides que estan arrimadas en arboles que se puede hazer mas presto, q̄ para otras seria muy trabajoso. Si las vides son viejas, o flacas, o mal hechas, es bueno hazer vn hoyo y tumben las de cabeça, sacando fuera vna punta, y desta manera puede biuir in ęternum, mas muy mejor es jarretarlas por lo baxo y enxerirlas. El arte para tumbar las, o hundirlas, es esta. Hagan vn grande hoyo enderredor de la vid, y sea bien hōdo, y no corten ni arranquen ninguna de las trenças o rayzes principales, y hecho el hoyo, miren hazia donde se acuesta la vid, y hazia aquel cabo la assienten muy bien sacando vna, o dos, o tres, o quantas pūtas quisieren o conuinieren, y no acabē de henchir los hoyos, porq̄ se hagā las

rayzes a baxo, y pudrira lo viejo todo, y hazenſe las rayzes nueuas. Digo que la tumben hazia dõde ella ſe inclina ſaluo ſino eſtorualiño, o va junta con otra cepa, que ſi eſto haze guiẽla a otra parte.

¶ Otro mal ay que ſuele echar mucho a perder las viñas, que ſon los yelos, para eſto ay dos maneras đ remedios. El vno es q̃ las poden como arriba dixe, o tãtẽ prano, que antes q̃ venga el yelo, y tiẽpo apretado, eſten ſanas y duras las cortaduras, o tan tarde que ayan bien ſalido los frios. Con todo digo que ſea antes q̃ abotonen. El otro remedio es, que tenga continuamente la viña muy cauada. Porque ſegun dize Theofraſto, la viña q̃ no eſta cauada mas ſe quema del yelo, que la que lo eſta, y la mal labrada mas que la bien labrada. Por eſſo quien quiera procure tener ſu viña bien cauada, que alliende de ſer mas fructifera terna eſte ſeguro, que no le haran tanto daño los yelos, como al que la tiene llena de yerua, cardos, eſpinas, los quales no ſe crian ſino en las viñas de los necios, y para poco, ſegun teſtifica la ſagrada eſcriptura, aunque mejor y mas prouechoſamente ſe deue eſte dicho aplicar y entender por la viña del alma, la qual auemos de procurar que no crie eſpinas, ni çarzas, ni cardos de peccados, ſi no que eſte bien labrada, llena deſtas obras, que ſon eſpiritualmente arboles frutiferos, y al propoſito. Porende toda perſona procure antes tener diez alançadas biẽ tratadas, que veynte echadas tras las eſpaldas. Que en el mundo no ay coſa aquien tanto daño haga el oluido y eſcaſeza como la viña que el oluido de vn año, en quatro no le oluida, en eſpecial ſi es en el podo, o caua. Y muchas vezes ſe yelan las vides tanto y de tal manera que no ſolamente ſe queman los pampanos nueuos mas aun la cepa, lo qual ſe conoce quando no torna bien a echar, ſino poco, y malo, y deſmedrado, a eſtas tales es mejor, y tornan mejor, jarretandolas por ſotierra, y tornan mas preſto que no de lo alto. Si ſon vides que ſuelẽ tornar deſpues de jarretadas. Otros males ſuelen tener que ſon como las heridas y deſcalabraduras, eſtas ſon deſtorpaduras hechas, o con arada, o açada, o roydas. Si eſtan en tal manera deſtorpado que ſea mas lo dañado, que lo ſano corten todo aquel braço, y ſi eſtuuiere quebrado limpiẽ bien la llaga quitando todo lo malo, haſta que llegue a lo ſano, o tomen alpechin que no ſea ſalado y cuezan lo haſta que eſte eſpeſſo como miel, y deſque eſtuuiere frio vnten con ello muy bien todo aquello llagado, y embarrenlo encima con eſtiercol de ouejas, o de nouillos, y echen le tierra en cima, de manera que quede bien cubierto. Deuen guardar qualquier planta en eſpecial quando pequeña que no la royan ganados: porque no ay coſa que tã peſtifera les ſea, ni que tanto daño les haga. Mas ſi por ventura la vid eſtuuiere ya royda, miren ſi en lo baxo ay alguna yema ſana, y corten el ſarmiento junto a la yema: porque por ella torne a brotar. Porque es la verdad que della creſcera mas en vn año, que de lo que eſta roydo en quatro, y ſi no ay yema, o la jarreten, o la enxiran.

Item acaeſce que de yelos, o de grandes calores algunas vides eſtan tomadas, que eſtan como adormidas, y no echan rama alguna, vean ſi eſtas tales eſtan verdes en lo baxo, y jarreten las y enxiranlas: porque en lo alto no tiene por don de brote, que eſta como ciego, y enxiriendo las luego echara bien, o denles dos, o tres cuchilladas por baxo deſpues de las auer jarretado, porque por alli alance algun renueuo, que toda vid por do ha ſido llagada echa, y cubran la toda de tierra. Anſi meſmo quando nieua (mayormente en las tierras que yela mucho) ſi la nieue q̃da encima dela vid, quema le todos los braços, por eſſo quãdo aya neuado ſacudan todas las cepas, y los arboles de qualquier natura que ſean: porque quando el yelo ſobreuiniere no halle enque prender y hazer fundamento, y no hara tanto daño: porque donde ay mas humor el yelo haze mas impreſsiõ, y por eſto no ſe yelã tãto las viñas que eſtan en los arenales como las que eſtan en tierras grueſſas y humidas, ni los de las de los altos, como las delos llanos y valles.

De los tiempos y maneras de arar y cauar las uiñas.

CAP. XVI.

EL cauar o arar las viñas tiene casi todas las propriedades que arriba dixe que tenia el arar los campos y tierras hablando en el primer libro de las semēteras, y por esso vean que den esta lauor de manera que aproueche bien a la viña guardando los tiempos conuenientes a ella, que si ansi no lo hiziessen mas seria dañar que aprouechar. Esta es vna lauor con que mucho rejoueneesce la viña, y qualquiera otra heredad, yendo dada como conuiene. Han de cauar la viña, cauar digo, porque si ser pudiesse no querria ver arado ni bestias dentro della, mayormente en las baxas, que las que estā en arboles no reciben tanto daño. Digo que la han de labrar si es tierra rezia quādo este hueca del agua, y no este mojada porque no se haga barro, ni se pare empedernida. En los arenales y tierras floxas sin trabajo, las puedē bien labrar antes q̄ llueua, y aun es mas prouechoso para que mejor beuan el agua que sobre viniere estando mollidas y abiertas.

¶ Quiere donde son tierras rezias tres cauas, o vna reja y dos cauas. La primera ha de ser en acabādo de podar, y aun si se poda antes del inuierno querria q̄ a lo menos mulleſſen las cepas al derredor, y les quitassen toda la yerua: porq̄ no se quemen, que arriba dixe quanto aparejo daua la yerua para que la viña se quemasse con los yelos, esto digo que se haga si la viña no se escauo. Digo ansi que la primera caua, o reja en acabando de podar, y si entonces no fuere, sea en todas maneras antes que abotone, porque no reciba daño. Esta lauor ha de ser honda porque mate la yerua, y mulla desde lo hondo, y si ay grama quitē sela, alo menos no la dexen al pie de las cepas, que las esquilma y de substancia y daña mucho.

¶ Paladio dize, que perece la grama si cauan la viña con vn açadon de cobre, templado cō sangre de cabron. Es muy singular cosa traer puercos en las viñas desde acabando la vendimia hasta la primauera: porque comen la yerua, y arrācan la grama, deshazen las topineras, los escondrijos de las hormigas, hazen hoyos muy grandes, y es la verdad que cauan toda la viña, y sacan de rayz toda la grama, anden con todo esso en tiēpo que no hagan barro, que tambien han de mirar tiempo conueniente para ello, como para los cauadores, y en todas maneras procure el señor de la heredad de traer los alguna temporada en su viña, y vera el gran prouecho que de ello aura, con tal que sea desde hecha la vendimia hasta el comiēço de la primauera. Vn inconueniente ay en esto, que no son buenos dōde ay oliuas: porque desde acabada la vendimia hasta salido el inuierno, siempre ay azeytuna, y pueden se la comer. La segunda lauor se llama vinar, esta se ha de dar antes que cierna la viña, o luego despues de auer cernido: y sea antes que maduren las simiētes de las yeruas, que si guardan que la yerua cure su simiente arando encima, seria sembrar la y no destruyrla. En esta lauor anden con gran tiento los cauadores, porque no lo haziendo derrocarian mucha parte del fructo, y mancarian hartas cepas quitando les la madera para el año siguiēte. En esta lauor no ay necessidad de ahondar tanto el açada, como en la caua primera. La tercera es terciar, y esta en las tierras que son sueltas, no es necessaria, digo si no son viciosas y que crian yerua. En esta lauor ha d̄ yr la açada liuiana como arrastrada no mas: porque leuante el poluo, que segun dizen los agricultores en lugares humidos, con el poluo, cresce mas la vua, haze se mas sabrosa, y madura mas ayna, y no se pudre tanto, porque aquel poluo enxuga mas el humor. Esta tercera caua es mejor en lo humido que en lo seco: porque en las tierras que son secas, siendo el poluo seco, seca ria mucho el razimo. Esta lauor se ha de dar por las mañanas y tardes: porque ya entōces refresca el tiēpo, y si se diesse en medio del dia con el calor, escaldarse yan las cepas y el fructo. Este sea auiso principal que quando lleuan cauadores a la primera elada, que los lleuen en todas maneras antes que abotonen las yemas: porque lo vno no haran daño alguno, que no derrocaran aquellos pampanillos que salen, lo otro podrā mas sin peligro mouer toda la tierra enderredor de la cepa, que es lo principal del cauar, y aun porque andaran sin temor ni cuydado de derrocar algo

Binar sea antes q̄ maduren las simientes.

Con el poluo del azada crece la vua y madura.

y haran doblada obra lleuando los peones demañana, porque vã descansados, y no sienten tanto el trabajo con el frescor de la mañana, y despues entre dia pueden reposar vn poco, y aun el cauar por medio dia si haze grande sol escalda la cepa, que no es menos dañosa la tierra con gran sol, que con grãde lluuia. Los peones para cauar sean en el cuerpo antes doblados y pequeños, que no altos: porque mejor se amañan a andar baxos que no quebrantan tanto los lomos. Y si el señor de la heredad tiene esclauos que anden con hierros, este es officio del campo en que mejor le pueden seruir: porque no han de yr corriendo en este officio tras el lobo que lleua el cordero, ni han de dar las bueltas q̃ dan los que haran. No digo que hazen mejor este officio los aherrojados que otros, mas que auiendo estos en casa, este es officio del cãpo que ellos mejor pueden hazer y a que menos estoruen los hierros que traen. Torno al proposito. Si las cepas no han sido escauadas, quiten les la tierra toda que han tenido jũta, y pongan les de aquella que esta holgada en los entreliños. Y si estan en tierras calientes, cubran las bien con tal q̃ sean tierras secas, y si son tierras humidas no las cubran tanto de tierra, como dixe arriba, donde trate del escauar y acogombrar. Las viñas que son nueuas y las viejas, quieren ser cauadas muchas vezes, porque cobren fuerça, en especial las que son nueuas, quieren en el estio ser mollidas vna vez cada mes, porque si la tierra esta empedernida ellas estan ternezicas y luego se secan, que no ay cosa que tanto conserue el humor en la tierra como cauar la muchas vezes.

Parece que estas edades en las vides corresponden de los niños y los viejos, que quieren mas regalo que los que son robustos mancebos y mas suffridos de trabajos. Quien lleuare muchos cauadores, deue los partir en dos o tres partes, porque vnos a porfia de otros dar se hã priessa por salir con su honra. Si es la tierra llena de yerua, deuen la cauar en menguante, porque mas ayna se seca la yerua. Si son viñas puestas en arboles, pueden las arar en todo tiempo, sin peligro, y aren las quanto mas hondo pudieren, y quando juntaren cabe ellas vayan con gran tiento, no desgarren alguna rayz. Toda vid que es arada, tiene necessidad que porque el arado no puede llegar a las cepas, que las cauen bien enderredor con açada, y las apuerquen como he dicho que cõuiene, mas yo soy muy enemigo de acogombrar, ni aporcar las cepas, ni otro arbol alguno, porque les haze mucho daño, saluo si no estan vsados a ello, sino dexalles llana la tierra a la rayz, como he dicho arriba.

La viña que tiene yerua se caue en menguante

Y como en el primer libro dixe que las tierras rezias se auiã de arar mas vezes que las que son sueltas: lo mesmo digo en las viñas, y si en lugares viciosos estas vides que tienen el hollejo tierno, y pues que se suelen podrir, no las cauen muchas vezes, a lo menos no muy hõdo, sino a mata yerua, mas si son vuas tiestas y enxutas como las aluillas, no le hara daño ahondar la lauor, mas antes mucho prouecho, porque son vuas a quien haze mucho bien el vicio, digo para crecer, que para vino mientra mas enxuto es el suelo, mejor vino se haze, sea en qualquier linage de vuas, y aun mejor vino es el de la viña no muy labrada, que dela que es muy labrada, porque no es tan viciosa la yua. Quando ye la no deuen arar ni cauar la viña, porque recibe mucho daño, ni aun quando cier nen, hasta que esten ya los razimos muy bien tiestos: porque en el vn tiempo reciben mucho daño las vides en su madera, y en el otro escaldan se los razimos, y amengua se mucho el fructo. En aquestas dos lauores del cauar y del podar, conuiene principalmente tener grande diligencia que se hagan en los tiempos y maneras que deuen: porque en esto la viña no consiente señor oluidadizo ni perezoso, ni escaso, que mientra mas vezes es cauada la viña, mas fructo da y mejor: mas si la tierra es muy vicio sa, es mejor el vino mientras menos labrada, digo estando cauada, o arada la viña, mas de que este a mata yerua, no es ansi: porque la mucha lauor en tierras gruessas da mucho vicio, y es peor el vino, como dixe arriba. Luego se sigue de las maneras de los estiercoles, y quales tiempos son buenos para el estercolar.

De al-

De algunas calidades y differencias del estiercol, y de los tiempos y maneras da estercolar las uiñas.

CAP. XVII.

AViso es muy principal á todos los agricultores, que todo estiercol de animalias es prouechoso a las viñas (digo alas que estan en tierras frias, o humidas, porq̃ a las calientes quema las mucho) y q̃ ayuda mucho alas cepas q̃ con ello cobrã mas fuerça y lleua mas fructo. Mas quanto aprouecha por vn cabo tãto casi daña por otro, que el vino de viñas estercoladas es de poca fuerça, en turbiase mucho, sabe a verde, y presto toma qualquir mal sabor, y en quantas vasijas le echaren por claro que este, en todas haze suelo, y es de poca tura, y por esso buscarõ otras maneras á estiercol, con que las cepas se adoben y el vino no se corrompa. Quanto alo primero no todas tierras han menester ser estercoladas, y las que quieren estiercol no todas lo hã necessario por y gual medida, ni para todas conuiene qual quier manera de estiercol.

¶ Las tierras q̃ sõ de su naturaleza gruessas y substancioſas mayormẽte si son caliẽtes, no tienẽ necesidad de estiercol, ni en las tierras q̃ son calientes, y secas. Porq̃ el estiercol en las vnas auicia mucho, haze podrir la vua y mal vino, en las otras cõel calor secase mucho. Es necessario el estiercol en las tierras frias, en las ligeras flacas y floxas, como arenales y otras semejãtes y ansi mismo en las viñas viejas con que no sean tierras secas. Con todo esso porque en las tierras calientes ay algunas que han menester ayuda de estiercol, y lo de los ganados, o bestias caseras, o no lo ay, o es lexos para lleuar lo, o es nueuo (que para viñas ha de ser muy añejo y podrido, que ya no queme.) Dire algunas maneras de estercolar, segun que las ponen estos maestros, apropriando a cada tierra lo que mas le conuiene. Todo estiercol de animalias, sino ha passado sobre el año en podridero, es malo para las viñas, que crian mucha yerua, y con el grande ardor dello quema las cepas, y lo viejo es bueno por la razon contraria. El estiercol de los puercos por ser en demasia calientes, es malo sino esta primero quatro, o cinco años en podridero, excepto sino fuesse para en tierras frias y que se rieguen. Todo estiercol de animalias, quanto es bueno para tierras frias y floxas, tanto es de malo para las calientes y rezias, excepto sino fuesse echado en lo muy hondo del escaua, y que vaya mezclado con otra tanta tierra, y despues tornen lo a cubrir bien encima, y vaya podrido, que para viñas y arboles ha de ser muy podrido, que aya perdido el calor, y echado antes del inuierno. Para en las tales tierras que son calientes conuiene mas esta manera de estiercol que agora diremos que ninguna manera.

¶ En acabando de caer se la hoja, siembren por toda la viña, o escauẽ las vides, y en las escauas siembren altramuzes, y despues tornẽ los a cubrir con muy poca tierra, y bastara que a cada pie de vid echen dos puños dellos, y despues que esten grandes derruequen los y cubran los de tierra, y si es donde se puedan arar, aren los para que se pudran. Aqueſta manera es tan singular para el estercolar que es cosa marauillosa, ayuda mucho a las cepas, y es sin ningun perjuyzio del vino: porque los altramuzes engordã mucho la tierra, y la dã muy grãde substancia, segun dizẽ aquellos que en aqueſte arte de Agricultura escriuieron, y esto se puede muy bien hazer en todas las maneras y differencias de tierras, o flacas, o rezias, o secas, o humidas, calientes o frias, lexos, o cerca: lo qual no se puede hazer con ninguno de todos los otros estiercoles tan facilmente como con esta suerte de estercolar.

Nueua manera de estercolar viñas.

Ay otra manera de estercolar: la qual manera conuiene demasiadamente mucho a las viñas que son viejas, y es tal, que quasi toda la substancia dello se cõuierte en substancia y fuerça de la vid, y es, tomar vrina de persona, que este biẽ podrida y della y de agua partes y guales, vn buen cantaro y escauen la vid, y echense lo al pie y aguarden a que se embeua, y echen le algun poco de tierra en cima. Esto han de echar sobre tarde, porque no se escaliente luego con el sol. Esto es muy bueno para las viñas q̃ estan armadas, o para los parrales, porque por

Otra manera de estercolar las parras

por ser pocas puedesse muy bien hazer que para essotras viñas, por ser muchas las cepas, seria casi imposible. Esta manera de estercolar cõ vrina vsan mucho en Y talia, y cogen lo desta suerte. Hazen sotierra vnas pilas grandes de boueda, con muy rezias paredes de ladrillo, o de argamassa, y hazen en vn cabo de la casa vn caño donde todos van a orinar, el qual va a dar a la pila, y alli se guarda mucho la vrina. Ansi mesmo hazen esto en hartos lugares publicos dõ de anda mucha gente como plaças y otros semejantes lugares q̃ tienẽ sus apartados conuenientes para ello, y aun pagan se dello buenas rentas al señor que lo haze y cuyo es. Todas las plantas q̃ con esto ansi se estercolan, lleuan mas fructo y mejor, aun con la vrina se curã bien las vides enfermas echandose las como dixe. Otra arte ay de estercolar, para quien otra no puede y es, que en vẽdimiando escaue la viña para q̃ toda la hoja pare y cayga en las escauas, y alli pudra.

¶ Todo estercolar ha de ser antes del inuierno, alomenos nũca mas tarde d̃ por todo el mes de Enero y Hebrero, en especial este de la vrina sea por Enero, o Febrero, y no antes ni despues. Si es tierra muy liuiana y flaca es bueno (si es tierra caliente) que escauen las vides, y les echẽ a cada vna dos espuertas de tierra gruessa, que es tan prouechosa como estiercol, y sea tierra holgada. Si la tierra es en tierras flacas, o ligeras, es bueno de los sarmiẽtos que estan podridos en los vallados soterrarlos cõ el arado por las viñas, hechos primero pedaços. La ceniza de sarmientos es mejor que otra ninguna para estercolar, escauen las viñas y echen se la en las escauas en el mes de Nouiembre, o Deziembre, para que el agua que viene encorpore biẽ la ceniza cõ la tierra. En qualquir manera que la viña se estercole, sea poco el estiercol, porque lo que es demasiado daña, q̃ quema mucho, y el estiercol muy mejor es miẽtra mas anejo, y echen lo de mucho a mucho tiempo, no se hagã las vides a ello, porque quãdo les faltare no se les haga de mal.

¶ Todo estiercol de ganados dura cinco, o seys años, q̃ no ha menester estercolarlo otra vez, de estotras maneras de estercolar, cada dos años, porque no dura tanto.

De la manera y tiempos del deslechugar y quitar las hojas y cobrir.

CAP. XVIII.

EL deslechugar es vna diligẽcia que pocos hazen, porque pocos saben quanto es a la cepa prouechoso, y es verdad q̃ casi tanto grado es necessario como el podo, porq̃ en ello se haze mucho biẽ a la vid y a la vua, y no haziẽdo se aunq̃ no se paresce assi el daño es cierto de mucho perjuyzio. Y quien quisiere deslechugar su viña lleue para ello maestros buenos en el podar, porque casi no es menos saber bien deslechugar q̃ el podar.

¶ El deslechugar haze los prouechos siguientes. Toda la fuerça que se reparte en aquellos pampanitos y rama desuariada, todo lo echara en mejoria de la misma cepa, engordara la rama y la vua sera mas medrada y madura y mejor, y no se podrira tanto, y el año siguiente, estando la cepa mas limpia, mas escombrada y desembaraçada de todas aq̃llas suziedades y de los sarmentillos, sera el podo mejor hecho, y mas ayna, y quitando lo quãdo esta tierno y verde quitase mas ayna no haze llaga en la vid, y si algo haze presto consuelda, no llora la vid entõce, y lleuara mas vua y mejor. Hã de quitar todo lo que ha nascido en lo viejo y duro todo lo que nasce entre los braços, lo q̃ nasce al pie y sotierra, excepto sino fuesse algun gentil sarmiẽto tornillo, alguno que quede para barbado, para sacar alguna punta a otro cabo, que llaman mugron. Han de quitar ansi mesmo las puntas de los sarmiẽtos, porque antes rehagan y embarnezcan engordo, que no sean delgados y sin cuerpo, y lo que en largo auian de echar lo conuiertan en hazer cuerpo, y aun tambien si los pampanos son luengos enrredanse vnos con otros y tropeçando los que passan desgarran los sarmiẽtos delas madres, ansi mancan muchas cepas. Es bueno cortarles todo lo que arrastra por el suelo, y dexar lo

La manera d deslechuga las vides.

que

que basta para cubrir su cepa, excepto si no huuieren de escoger sarmientos para poner el año siguiẽte. En todo tiẽpo desque la vid encomiẽça a brotar hasta la perfection de los sarmiẽtos, pueden deslechar y muy mejor, porq̃ entonces pueden quitar en las yemas dobladas las que nascen en peor cabo, o las mas flacas, y las yemas q̃ nascen por el cuerpo, y las sobarbas, y esto deue hazer cada dia, porque lo que queda mejor es mucho, y para los sarmiẽtos que quieren q̃ crezcan en largo, quiten les vnos ñetos q̃ nascen so las ojas. Muchas vezes acaesce q̃ las vides muestran mucho fructo, tanto q̃ es demasiado, y lo vno es ala vid carga demasiada si lo dexan todo, que ni le puede criar, ni madurar, y aun con tãta carga pierdense muchas vides. Deue el que deslechuga como hazen los pastores quando alguna puerca o mastina o qualquier otra animalia pare mas de los que buenamente puede criar, escogen los que mejores les paresce, y los otros, o los dan, o los matan, porque aquella animalia se le hazia de mal chupando la muchos, y los q̃ quedã, por tener mas mãtenimiẽto criãse mas gordos, mas grandes y rezios, pues no es menos en las plantas q̃ en las animalias. Ninguna cosa puede bien suffrir mas de lo conuenible. Pues si alguna vid carga re tanto q̃ parezca no poderlo bien mãtener miren que entresaquen los razimos, quitando los mas menudos, los mas desmedrados de los mas espessos los que estan alas puntas de los sarmiẽtos, porque aquellos nunca maduran bien, y no los quiten hasta que esten hechos agrazes, porque hasta alli por auer humidad enlas viñas pueden lo suffrir medianamente las cepas, y aquellos razimos aprouecharan entonce algo, y por no auer se hecho esta diligencia acõtece que quando estas vides cargan demasiadamente perecen, como dixe arriba, do hable del podar. Y porque en este exercicio hago fin en toda lauor de las viñas, dire mi parecer que es lo que deuen hazer los señores para que sus viñas sean bien tratadas, y es esto.

¶ Toda persona que tiene alguna viña de buena grandeza, procure tener en su casa vn hombre, que sea (si fuere possible) antiguo criado de casa, porque este tal con mayor diligencia y fidelidad mirara por la hazienda de su señor, o tẽga algun buen esclauo, o moço fiel (pero es verdad que destos se hallã muy pocos) y aun las mas vezes es por culpa de los señores, que no saben mejor tratar al bueno que al malo, sino todos los lleuan por vn rasero, que el buen señor de mal sieruo haze buen criado, siendo le benigno y humano, y tratãdo lo bien y mansamente, y el señor aspero y duro, de bueno le hara malo. Pues auiendo tal moço, continuamente ay en las viñas q̃ hazer, vn tiempo hara hoyos, porna sarmientos, o en otro tumbara vides de cabeça, y echara mugrones, en otro tiempo adobara vallados, ahondara las acequias cerrara portillos, limpiara los arboles y las parras cauara, escauara, roçara çarçales, cortara rodrigones y horquillas, y alçara varas, y quando se boluiere a casa si ay bestia, traera prouision de leña, y podara y enxerira si supiere. Haziendo pues esto guardara la viña en inuierno, que no la rehuelle ni royan ganados, que es casi tanto necessario como guardalla quando tiene fructo, y aun el estio terna continuamente que hazer en la viña, y lo principal guardalla. Hara passeras de higos, o prisco o duraznos y otras fructas, guarde la de todo ganado, mayormẽte de las ouejas, q̃ con la lana rebueluẽ las yemas, y nunca por alli brota, o muy mal. Assi mesmo guarde de las cabras q̃ su roer es fuego y ponçoña do llegan, que esto de los viñaderos que guardan las viñas, es la mayor burla del mundo, que no es al que poner ladrones, y dar les licencia que puedan hurtar, y aun pagarse encima, hazer los señores, y que gozẽ de quanto el señor ha trabajado todo el año y si entre mil ay vno bueno, claro es que no puede dar cobro a tantas viñas como toma a sus cuestas. Verdad es que esto es mas costa para la bolsa, mas la viña que ansi fuere tratada ella lo pagara con doblado logro, que es la verdad que paga bien el bien que en ella se haze. En este tiempo si haze grandes soles y la vua se seca, podrala cobrir cõ la rama, o con hoja, y si son años viciosos y lugares que pudren, quitãrles ha

Nota este buen consejo.

la hoja

la hoja para que el ſol tueſte y enxugue de lo qual no hazen nada los viñaderos ſino emborracharſe por las tauernas y huertas, y comer lo mejor, y dexar perder lo otro, y venir cada dia por dinero

Como ſe han de guardar las uuas uerdes o paſſadas.

CAP. XIX.

EN eſte tiempo ante que venga la vẽdimia, ni carguen las aguas, ſe pueden hazer las paſſeras de los higos y duraznos y priſcos, y coger las vuas para guardar verdes, o para paſſas. Han las de coger ſanas, no demaſiadamente maduras, ni tampoco por madurar agrazeñas, ſino que eſten dulces y tieſtas, y ſi a bueltas ay alguna dañada quitẽ le el peçon, y todo con vnas tigeretas, que vna vua que ſe pudre daña todo vn razimo, y por vn razimo podrido ſe ſuelen dañar con el mal ayre que del ſale corrupto, todas quantas eſtan en la camara, y aſsi meſmo quiten los agrazes, han las de coger en menguante, antes que llueua es mejor, o ſi ouiere llouido que ſe ayan bien enxugado en dias claros y ſerenos, y a tal hora del dia que el ſol aya bien enxugado el rozio y humidad de la noche. Para guardar hã đ ſer las vuas ni muy gordas ni menudas, ſean de lugar enxutos, y ellas bien enxutas y que tengan el hollejo duro, el razimo largo y ralo, para eſto ſon buenas jaenes, con tal que ſean de lugar enxuto ſon mejores de tierras areniſcas q̃ de tierras gruеſſas y vicioſas y de pocas vuas enel razimo, hebenes o palominas ſon buenas por ſer ralas y enxutas, y aũ ſon tieſtas. Y ſi ſer pudiere de la viña a caſa, no las traygan en beſtia que las rebaten y magullan, q̃ mas lindas y enteras y mas cõ ſu flor las traen moças en la cabeça. El guardar las verdes, es de muchas maneras. La vna es, hazer ſus colgajos, q̃ vn razimo no toque a otro, y colgar las dõde les de contino ayre que paſſe de vn cabo a otro, como hazian los moros en Granada en vnas açuteas pequeñas ſobre los tejados, con ſus verjas al derredor, y vna red por los paxaros, y en lugar donde entre ayre: porque el ayre q̃ entra ſino paſſa delante corrompe, y anſi para aqueſto es mejor baxo que no alto y lugar frio, y no humido. Por mejor tengo que ſea lugar ayroſo. A bueltas de vuas no cuelguen mãçanas, ni peros, ni membrillos, ni peras, ni menos otra fructa, que vno con otro ſe daña, ſino cada coſa por ſi, y porq̃ todas las vuas verdes ſon flemoſas las que han eſtado anſi colgadas eſtan mas enxutas y ſon mas ſanas y mejores. Guardan ſe tã bien colgadas en troxes de trigo, y ſoterradas entre la ceuada, o entre paja deſpoluorada y limpia. Otra manera ponen los agricultores. Hagan lumbre en la viña, y tengan a derretir pez, y en acabando de cortar el raximo, metan el peçon en la pez, y traygan las a caſa como no ſe dañen, y tengan vn par de barreños muy anchos y yguales, y paja açarandada y limpia, y põgan debaxo vn lecho de paja y luego otro de los razimos, como no ſe toquen, y anſi vayã a lecho haſta que ſe hincha el barreñon bien, y pongan el otro encima, y embarren los bien, o cõ barro y paja, o con yeſſo, y anſi los pongan en las troxes, o ſobrados donde no los toque nay de, y anſi ſe guardaran biẽ o metã las en vnas tinajuelas y a lechos ſaluados de ceuada y embarren las bien y han de yr anſi meſmo los peçones cõ pez como en las otras, y las tinajas, o vaſijas en que eſtuuiere tengan las en lugar frio y enxuto. Otros en lugar đſtos ſaluados ponen aſſerraduras de alamo donde vſan mucho eſta madera, y puedẽ ſacar hartas aſſerraduras, mas vayan bien ſecas. Otras maneras pone el meſmo Columella, que no me agradan mucho, mas pues he pueſto las vnas quiero que vayan todas: porque eſtas mas ſon para gentileza que prouecho. Con todo eſſo harto prouecho es conſeruar la fructa, en tal manera que fuera de ſu tiempo natural, eſte tal que parezca q̃ entonces ſe cogio. Tomen vn barreñon bien ancho y llano, y peguen le bien de dentro y fuera con pez, y metã enel los razimos con ſus peçones pegados como dixe, y no toque vn razimo a otro, y cubran le con vna cobertura de barro tan grande q̃ venga juſta ala boca del barreñon, o con otro tal barreñon y eſtas coberturas eſten pegadas por dẽtro y fuera, y peguen las junturas de tal ſuerte, q̃

no

no pueda entrar gota de agua, y metan las anſi en algun pozo, fuente, o algibe ſo el agua que no ſe parezca nada, y ſus peſas encima, al tiempo que las ſacaren eſtaran freſcas, como ſi entonces ſe cortaran de la vid, Eſtas tales ſon buenas para hazer preſentes, mas las que anſi ſe guardan, el dia que las ſacaren ſe han de gaſtar que ſe paran azedas.

¶ Otra manera ay para guardar las en ſus vides freſcas y gentiles, y para eſto creo que ſeran mejores las aluillas que otras para ſe conſerua. Hagan vn jarro, o vaſo de barro largo a manera de razimo, cō dos aſas yguales, y ſea de todas partes cerrado, y antes que le cuezā abrā le por medio de alto a baxo en dos partes, y cuezāle deſque cocho peguēle bien con pez de dentro y de fuera, y quā do las vuas comiençan a madurar metā el razimo por arriba ſin cortarle dela vid, y tornen a juntar el vaſo y atarle, y embarrarlas jūturas biē, y atēle ygualmē te de las aſas ala vid que eſte colgado como razimo, y porque el peçon no eſte apretado tenga vn agujero pequeño entre las junturas, y ſea el vaſo de tal grādeza que el razimo no toque en el por de dentro en parte ninguna, al tiēpo q̄ quſieren abran el vaſo y ſacaran el razimo bien verde, mas creo yo que no de mucho ſabor, y ſi quierē que eſten en la vid haſta el mes de Abril, o mas, miren algun ſarmiento que tenga hartos razimos, y ſea largo que ſe pueda bien coruar, para eſto ſon buenas las varas, hagā vn hoyo al pie de la vid bien hondo, y echen abajo arena freſca, y coruen los ſarmientos dentro en el hoyo como las vuas, no toquen ni en elſuelo ni en las paredes cubran el hoyo con dos, o tres palos y encima pongan muchas hojas de lirios, o eſpadañas, y mucha tierra en cima, q̄ ni el ſol ni el agua penetre, y no las ni el deſcubran haſta el Abril y hallar las hā freſcas.

¶ Ay otra diligencia quando las vuas han cernido, tomen vna redoma de vidrio grāde, y que tenga el cuello corto y gordo y metā alli el razimo, y atēla biē a la parra que eſten colgadas al tiempo que las otras vuas eſten bien maduras corten aquel ſarmiento, y vayan las vuas en la redoma en ſu razimo bien creſcido y el ſarmiento de fuera, y ſera coſa de ver. Otra manera ay para las guardar cubriendo las en ſus parras con hojas, ſi eſtan en lugar q̄ no pudre, o ſi eſtā en caſa. Tender los ſarmientos debaxo de algun portal, que alli ſe guardan las vuas, donde no les de agua ni ſereno, ſi no algo del ſol. Hazeſe anſi meſmo que aya vuas tardias mayormente en las aluillas. Si deſpuntan los ſarmientos al tiempo del cerner las vuas, porque tornan a echar, y eſto madura mas tarde, y a las vezes no madura y queda para agraz, que en tonces es tan precioſo como las vuas.

De como ſe han de hazer las paſſas. CAP. XX.

LAs vuas ſe han de coger en el tiempo que dixe que ſe cogeſſen las que eran para colgar, y de aquella ſuerte, y hagan dellas ſus colgajos, y tengā vna caldera grande de lexia limpia y clara, y es mejor de ceniza de ſarmiētos y cueza ſobre el fuego, y quando hiruiere echen le vn poco de azeyte, y deſque aq̄llo ſe gaſtare echen mas, contal que ſea poco, y con eſto ſeran mejores las paſſas, y guardar ſe han mas tiempo, y ſi en aq̄lla lexia deshazē açafrā molido tāto q̄ tome color hazēſe las paſſasta ruuias y mas cordiales, y quando coziere la lexia metan el colgajo, y en eſſe punto le ſaquen, y bueluanle a la lexia haſta que las vuas muden vn poquito el color, y cuelguen las a donde les de el ſol y el ayre, y no el rocio, ni el agua ſi llouiere deſque bien enxutas, o deſgranadas, o en ſus razimos, pongan las en ſus ollas, o cantaros bien apretadas y cubiertas, y en lugar enxuto. Otros echan en aquella lexia vn terron de cal biua, y hazen lo porque con eſto ſe enxugan mas preſto las vuas, mas no lo tengo yo por ſaludable al cuerpo, y ſi la lexia en que meten las paſſas es fuerte baſta que eſte biē tibia. ¶ De otra manera quando las vuas eſtan bien maduras, y para toda ſuerte de paſſas de eſcoger las vuas gordas largas, como las layrenes y otras grandes, y ſi fueren de las que dixe que ſe harian ſin granillos ſon mejores, como las vi en Roma, gordas y toda pul-

Como ſe hazen buenas paſſas.

pa

pa, y aquellas son de grãde prouecho y precio. Pues desque esten bien maduras deshojen la vid porque les de sol, retuerçan los peçones de cada gajo porque enxuguen, y hazer se han buenas passas, y desque bien enxutas ponganlas en la passera y guarden las bien como en las otras, y por mejor tẽgo que desde principio las corten de la vid y ansi las cuelguen al sol, para que alli se passen, y aũ esto es bueno para algunos linajes de vuas que son tã delgadas y tiernas de hollejo, que no sufren lexia y se deshazen y tornan hechas ligamaza, y aun las que cuelgan para comer, si las tienen al sol colgadas ocho, o diez dias, y despues las mudan ala sombra no se podrirã, porque alli se enxugan.

¶ Aun ay otro auiso para las hazer mas presto, quando han sacado pan del horno y queda caliente la noche, mentã los razimos sobre vna corcha, o tabla que no sea resinosa, y ala mañana mojen biẽ los razimos en buen mosto y es mejor de vuas hebenes blancas y pongan las al sol, y desque biẽ passadas guardẽ las como las otras, y si quisierẽ mejorar las tornẽlas a mojar cõ el mismo mosto, y desque enxutas guardẽlas y estas tales saldran como açucaradas. Qualesquier passas se hinchen de açucar si las rocian con buen mosto, y las dexan algun tiempo que se enxugue y embeua. Otros las meten en mosto q̃ este hiruiendo al fuego antes que torne arrope, y desque esten enxutas meterlas y cargarlas y paraque se hagan buenas passas pueden tener colgadas las vuas al sol, diez, o doze dias, y despues enlexiarlas como de principio, en lexia q̃ tenga mucho color de açafran, y haranse lindas, y de sta manera se pueden enlexiar por tiernas que seã de hollejo, porque ya le tienen endurescido. Adobanse mucho las passas si despues que estan perfectamente curadas, tomã cada razimo, y le rociã con buen vino blanco aromatico, y encima le hechan vnos poluos de canela, acuçar, y algo de clauos y meterlas assi en vna tinajuela en lugar enxuto, y emboluer cada razimo en sus hojas de vid y dentro algunas hojas de cidros, y laureles, y a vn entre qualquier passas, de uen enterponer alechos estas hojas por que ayudan a conseruar, y dan gentil olor. Estas tales passas essi adobadas confortan el estomago, ablandan el viẽtre, y si las cuezẽ en vino, aquel vino es bueno contra la tosse q̃ se causa de frio, en qualquier manera que sean hechas las passas, estaran bien apretadas, y entre ellas mezcladas hojas de laureles narãjos, limas, cidros, y qualesquier otras hojas bien olientes, con tal que no sean rosas. De las passas se puede hazer vino dulce majãdolas vn poco quanto se quebranten y meterlas en vna vasija y echãdo agua cozerã y en assentãdose lo pueden sacar por su canilla, o con vna vedija de lana limpia que destile afuera. Las passas confortan el celebro y ayudã ala memoria ayudan a dormir confortã el estomago, ayudã a la digestion, y hazẽ excelẽtes y muy grandes operaciones y grãdes prouechos enlos cuerpos humanos.

Las propriedades de passa.

De los tiempos del uendimar.

CAP. XXI.

VIene ya el tiempo dela vendimia segun las variedades de las rigiones envnas tierras temprana, en otra tardia y cada tiempo como vemos viene sin sentir que no ay cosa q̃ mas buele, y de q̃ menos cuydado tengamos y despues da mucha priessa, y entre todas las cosas de lauor del campo la vendimia mucho mas que todas, que mucho va en la cosecha de la vua para la bondad, y pefectiõ del vino, por esso es bueno que algunos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas quãdo se pueden auer y valẽ mas barato y aun sean auentajadas, mayormente las que no se dañan. Adereçar cestos para traer la vua, o seras, o toneles, segun el vso de cada tierra, o cestas, o couanillos para vendimiar y los cuchillos que para otra cosa valen poco para vendimiar seran buenos. En las tierras que vsan cubas es bueno q̃ en el verano les echen los arcos porq̃ entonces la madera encoge, y reuiene y despues conla humidad hincha. Son para ellas mejores los arcos viejos que los nueuos. Pegar assi mismo las cubas y alas tinajas, quando ay barato de officiales, que despues cõ la priessa no los pueden auer y si los

han

han hazen lo mal, y tarde, y caro, que mucho va de rogar a ser rogado. En este arte de agricultura y aun en todas las cosas, quien vna cosa haze tarde, todas las otras cosas que della dependen hara tarde y fuera de tiempo, lauar assi mesmo las vasijas con tiempo, que despues las tales que estan limpias con vna agua olorosa que las enxaguen basta ra, y de las vasijas, mas abaxo diremos. La vendimia se ha de hazer quando la vua este bien madura, que los que vendimian antes que la vua este perfectamente madura hazen el vino de poca fuerça, y tura, y los que tardan en vendimiar mas de lo que deuen hazen el vino no tal, y turbio, y dulce, y si les llue ue malo y hazedasse, y comunmẽte lo tal se buelue, por esso han de vendimiar quando esta de sazon. Lo que se vendimia llouiendo deuen lo apartar de lo otro: porque es de menos tura y bondad.

señeles q̃ de tener viña para ndimiar

Las señales que ay para saber quando la vua esta de vendimiar, son estas. Quando la vua esta clara y tostada, y ruuia, y enel gusto dulce, que no tenga nada de azedo, o quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si es la vua blanca se para pardilla, y si prieta se para prieta. O en los razimos espessos sacar vna vua, y si en vn dia se ensangosta aquel lugar, que no cabe la vua, no esta madura, que aun cresce, mas si el lugar esta tan grande como antes, es señal de perfecta maduracion. O si estrujando vn grano, o dos, el grano sale limpio, es señal que esta madura, mas si sale cubierto cõ parte de la vua, aun no esta bien madura. Y quando los razimos acoruã mucho los sarmientos. Quando la vua esta bien enxuta y rosada, y la han bien enxugado al sol, el vino sera de mas fuerça y tura, y si esta verdiona, o mojada, haze se mal vino y tura poco. Y por esso es bueno que quando la vua se moja la enxuguen al sol, o despues de vendimiado, quando comiença a cozer echando lo en otra tinaja y quedara el agua abaxo, que como es pesada va se a lo hondo, y el vino por ser mas liuiano esta se en lo alto. No cojan la vua rociada, hasta que la enxuge el sol, ni tampoco muy caliente. Enxuta es bien que vaya, que la que va caliente y ardiendo, haze el vino con solano, y por esso los que ponen vua al sol, si esta muy caliente antes la dexen resfriar que la pisen. Si vendimian en crescíente, da la vua mas vino, mas es de mas tura lo que en menguante se vendimia. Los que vendimiã siempre traygan cuchillo con que si fuere necessario corten los razimos, que los que no lo traen muchas vezes hazen estas dos cosas, o desgranan, o estrujan el razimo, o alas vezes el peçon es mas duro y correoso, que el sarmiẽto en que esta, y por tirar del peçon quiebra el sarmiento, y mancan la vid. Los vendimiadores siempre tengã este auiso de quitar de los razimos las hojas, los agrazes, lo podrido, lo seco, las vuas apedreadas y añubladas, y lo que ellos a caso no vierẽ mirenlo los que pisan y desgranan, y limpian el gamellon, o xarayz, y esto les auise siempre el señor, que estas cosas si las dexan dañan mucho el vino, ansi en sabor y bondad como en su tura. Ansi mesmo los vendimiadores, sepan bien conocer cada linaje de vuas: porque de aquellas que mandarẽ coger cojan y no de otras. Y aun porque cada cepa lleua vnos razimos buenos, otra no tales, deuen de lo bueno hazer para vna vasija, y de lo no tal para otra. Lo de los pulgares vaya para lo que fuere escogido, y lo de las varas en otra vasija, y si ay mucha cantidad de los rebuscos, o cencerrones, haga otra para beuer enel inuierno, y si son pocos guardẽlos para comer ansi mesmo no mezclen muchos linajes de vuas, que pocas vezes el vino de muchas mezclas dura mucho, mayormente si son differentes. El vendimiares de tres maneras. La vna es como hazen en Cordoua que en las viñas tienen sus casas que llaman lagares con sus bodegas y xarahizes y alli hazẽ su vino y lo cuezen y lo asientan, y al tiempo del trasfegar traen lo limpio a casa, y si alli ay buen recaudo que se haga limpio y bien esto es lo mejor de todo, no embargante que en Cordoua ay ruynes vinos, y de sto no es la causa el vendimiar, sino los malos veduños de las vuas que quieren tener mas mucho vino q̃ poco y bueno, no ponen viñas quales conuienen a q̃lla tierra, que pues las tierras son gruessas, auian de poner vuas delicadas y

genti-

gentiles como aluillo, ciguente, caſtellano, moſcatel, y otras ſemejantes.

Mas ſi en tierras grueſſas ponen vuas grueſſas, hazen vn vino mas grueſſo y eſpeſſo que vrina de rocin, y no ſua ue ni dtura, y por eſſo es mejor en otros lugares de la meſma ſierra, no lexos de alli, porque puſierō mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener caſa en la viña tan cumplida, que aya para vendimiar y cozer el vino. Porque mas preſto ſe haze la vendimia, y ſi ay muchas lluuias preſto la traen ſotechado, duerme alla la gente, y a la mañana eſtan mas temprano en la obra, y dexā de trabajar mas tarde, no es meneſter tā ta coſta de beſtias, ni ſe deſperdicia tanto por el camino, no dando a vnos y a otros, ni ſe deſmoſta la vua, mayormente ſi con ella caen las beſtias y la eſtrujā. Eſto tal es bueno para las viñas que eſtā lexos, q̄ delas que eſtan cerca de caſa, a caſa lo pueden traer, y en las viñas que ay eſte adereço queda ſe la caſca para eſtierco! para las viñas deſque biē podrido, y pa las palomas ſi ay alli palomar. En Roma ay otro vſo, q̄ tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo o piedra y bien betunadas, y el ſuelo, o de argamaſſa, o bien ladrillado, y algo acoſtado hazia el vn lado, y de aq̄l cabo otra alberca pequeña, a la qual por vn aguje ro pequeño corre el moſto y aq̄llo traē a caſa en ſus toneletes, o cantaros de co bre pegados por de dētro, y atapados en ſus aguaderas, y lo echan en ſus tinajas a cozer ſin caſca, y delas caſcas que q̄ dan en las viñas, tienen alli ſu caſa, y en ella ſu bodega pequeña y vaſijas, y hazē alla aguas para la gente que labrare las viñas. Aqui en Salauera y en otras partes vſan traer la vua a caſa, y alli en ſus gamellones, o pilas la echan y piſan, y eſto es bueno donde no eſta la viña mas lexos de a legua, que donde eſta la viña mas lexana de caſa no es bueno, q̄ ſe deſperdicia mucho moſto, y aun es mas coſta. Deſtas maneras que tengo dicho, a quella vſe el ſeñor dela heredad que mejor le pareſciere y pudiere hazer. Y agora ſea q̄ ſe haga el vino en la viña, o la piſen y traygan el moſto a caſa, o traygan la vua entera. Tengan aparejado en que echen la vua allende del gamellō en que la piſan y limpian, q̄ muchas vezes los que deſcobajan no pueden tanto hazer, quāto traē los acarreadores, y anſi pierdeſe mucho ſi ay prieſſa. El que piſare ſea hōbre y no muger, mancebo de buena fuerça, que eſtruxe bien la vua, limpio, traygа muy bien lauadas las piernas, y ſalga las menos vezes que pudiere del xarayz, y traygа ropa limpia tēga alguna vara, o ſoga atraueſſada arriba en que ſe tenga que no caya. Los que deſcobajaren ſean anſi meſmo perſonas limpias, que la limpieça es vna de las coſas mas principales que ſe requiere en el vino. Eſtos quiten bien los eſcobajos, y lo que dixe que quitaſſen los vendimiadores.

De el co de el vino

¶ Del cozer ay dos maneras, la vna que echan el moſto ſin caſca a cozer, y deſto ſe haze el vino claro como agua y de mas tura, y no ſuele tener tantos vicios. Y porque aſsiente bien y ſalga mas purificado y claro, echen le tanta caſca quanto cubra el agujero del canillero, por dōde lo han de traſſegar, y ſea la tal caſca de muy buena vua, o alcen el canillero algo alto para que el aſsiento no llegue al tiempo del traſegar, y a eſto no le echen caſcas ningunas. Lo que ſe cueze con caſca ſale mas ruuio de color de oro, y de mas fuerça y no de tanta dura y eſto en eſtando aſſentado lo traſiegen porque no tome el ſabor dela caſca, que quanto mas el vino deſpues de aſſentado eſta ſobre la madre tanto es d̄ menos tura, excepto ſino es algun vino de malas vuas. Y ſi lo paſſan por alguna caſca de otra mejor vua, dexēlo eſtar algunos dias por q̄ ſe haga mejor. Dize el Crecentino, q̄ en algunas tierras vſan a piſar las vuas y con ſus eſcobajos las echan a cozer en ſus tinas, lo qual el mucho reprehende y con razon. No es menos lo que yo vi en vn lugar que llaman ſancta Maria del campo, que tienen en caſa ſus lugares, en que caben quarenta, o cinquenta carretadas de vua, y haſta que ſe hinche aquel lagar, o xarayz echauan en el quanta vua tenian de dos o tres viñas no lo piſauan, y eſtaua alli la vua entera con ſus eſcobajos, hojas y agrazes, eſtando anſi tanto tiempo cubriaſe toda de moho que no auia quien ſuffrieſſe el hedor al tiempo que lo piſauan,

uan, y de aquella manera sale el vino mohoso y del mucho verde, por los esco bajos y hojas, azedo de los agrazes, y he diendo de toda aquella mezcla mala, y en verdad mejor para derramar en la ca lle q̃ para beuer. El vino que es de malas vuas, o verdes, comiẽça mas presto a co zer, y asientase presto, y lo q̃ es de bue nas vuas comiença mas tarde, y mas tar de se asienta porque tiene mas fuerça. Muchos ay que al tiẽpo del cozer el vi no ponen las tinajas, o vasijas en que lo cuezen, o en los portales de casa donde quiera que ni se curan que les de el sol, o sereno, mi parecer es que tan guardado ha de estar el vino quando cueze de ca lor o frio, o sol, o malos ayres, y hedor, como quando esta assentado, y aun mas porque quãdo cueze esta caliente, y en tonces esta ello muy poroso y aparejado a corrupcion, y facilmente concibe y recibe en si qualquier mal olor, y por poco que reciba y se sienta entonces to da via crese con el tiempo. Y por ende ansi para cozer como para guardar, sea el lugar frio, no humido, ni de mal olor, ni donde aya ayres hediondos, y ni cer ca de estabios. Y porque viene a propo sito dire que tal ha de ser la bodega para guardar el vino. En algunas partes al pi sar echan yesso molido en el vino, y lo tal sale mas blanquezino de color, y no se azeda tan presto, mas el tal vino tiene muchas tachas, abiua y enciẽde la salud, quema el higado y daña el huelgo, que ma el estomago, y cria piedra y arena en los riñones y bexiga, y es matador de to do aquel que lo vsa beuer.

De la bodega.

CAP. XXII.

VNa de las cosas principales para la conseruacion del buẽ vino, es el lu gar en que se ha de guardar, y si este no es tal como deue, poco aprouecha qual quier buena diligẽcia que al vendimiar se aya hecho, ansi en el escoger la vua, co mo en cogerla a su tiempo. No digo que por ser mala la bodega, no se cure de ha zer buena vendimia, q̃ menos daña vna falta que dos: esto es como los casados que son aliñosos, que si el marido gana la muger guarda y despensa bien, y ha zẽse ricos, y si el trabaja y la muger des perdicia, poco cogolmo hara la hazien da, si entrãbos son floxos, glotones, des perdiciados, no les arriendo la ganãcia. Pues si a buena vendimia sucede buena bodega, muy pocas vezes se hara mal vi no, y si mala bodega, las mas vezes te da ñara, mas si tras mala vẽdimia esta peor bodega, no aura gota buena, o sera mara uilla, y aun antes de mala vendimia se ha ra buen vino en buena bodega, que de buena vẽdimia en mala bodega. Y pues en la bodega va tanto, digamos que tal deue ser. ¶ Las bodegas son de vna de dos maneras, vna soterraña, y otra sobre tierra. La soterraña es de tres maneras; o cauada en peña viua, y esta es mejor como las ay en Sutria, cerca de Roma, y en Piamonte, en vn lugar que se llama las Ferreras cerca de Susa, y en otras mu chas partes, y digo q̃ estas tales son las mejores, porque en verano tiene el vino muy frio, y en el inuierno estan calien tes. Otras son sotierra cauadas, donde ay vna arzilla, o barro rezio, y estas son ansi mesmo muy frias quales las ay en campos, y en Lalcarria, mas suelen ser humidas algunas dellas, y esto es malo para donde ay vino. Otras son de boue da sotierra, o de maderas y las de boue da son mejores. La otra hechura de bo dega, llamã soterraño, y esta tal es de grã de trabajo por el enterrar y desenterrar las vasijas, y para estas tales quiere ser la tierra en que las sotierran arenisca, por ser fria, y si fuere otra manera de tierra, mezclenle arena en el hondo, y a los la dos de la tinaja, y siempre en las tina jas que estan soterradas tengan mucha vela que quando estan abiertas, e sten siempre muy tapadas, por q̃ no cay gan en el vino algunas sauandijas que andan por el suelo, principalmente cu carachas, que son abominables y suzias y de grande hedor, y aun suelen caer personas y peligrar, y perros, y gatos. Es la otra suerte de bodega tener las va sijas sobre la tierra, y para esto ha de ser la bodega muy fria, y mas cerrada, y donde no entre viento, sino fuere cier ço.

Las diferencias de bodegas.

¶ Toda bodega para ser buena, sea de qualquier hechura que sea, ha de ser de esta manera. Que sea honda, fria, enxuta, escura de gruessas paredes, muy sano el

Las cõdiciones de la buena bodega.

tejado,y ſi es doblado es mejor,lexos de baños, de eſtablos,y de muladares, de albañares,de pozo de humo, de troxe, de arboles,mayormente de higuera,o de cabra higos,que ſon arboles que crian moſquitos.Ha de ſer limpia de toda ſuziedad bueltas las ventanas hazia cierço, apartada de ſolano, y de manera que ſe puedan cerrar muy bien.En verano eſtē regadas y refreſcadas,en inuierno muy enxutas.En verano de dia cerradas, mayormente ſi anda ſolano, o algun viēto caliente, y de noche abiertas.No aya en la bodega vinagre, ni al tiempo del cozer,ni en otro tiempo alguno,y ſi alguno huuiere ſaquen lo fuera,y pongan lo bien lexos de alli, que es mal vezino para el vino,y aun de qualquier mal vezino deue huyr qualquier perſona, y hablo con experiencia, y por eſſo ſoy mas de creer,q̄ el mal vezino, de mas de dar enojo,daña en muchas coſas. Pues deſque ayan quitado el vinagre de la bodega ſahumen la con buenos olores muchas vezes que el vino como es caliente y poroſo,preſto concibe en ſi qualquier olor bueno o malo,mayormente quando cueze. Anſi meſmo tengāla proueyda de vaſijas,y limpia de toda ſuziedad. En la bodega es bien que aya ſus apartamientos, vno para cozer, otro para lo claro, otro para lo repoſado, y que han de permanecer. El ſuelo de la bodega ſea de vna argamaſſa,o ladrillado a canto,y hazia el medio della ſea vn poco acoſtado,y en medio vna pileta,o de piedra,o de barro, para dōde ſe recoja el agua de la bodega, y aun ſi alguna vaſija ſe ſaliere ſe pueda coger alli el vino, y por eſſo la bodega eſte ſiempre limpia, digo que ſea el ſuelo ladrillado, o de cal, ſi no es bodega para ſoterrar.

La hechura de la bodega

De la hechura y tamaño de las uaſijas, y del tiempo, y manera del pegar las y anſi meſmo de la pez.

CAP. XXIII.

DE DOS maneras ſon las vaſijas para cozer, o tener el vino las vnas ſon de madera que llaman cubas, otras ſon de barro. De las cubas ſale mas oloroſo el vino q̄ de las tinajas, mas en las tinajas no ſe enmohece tanto como en las cubas, ni aun las tinajas tienen en ſi tanta coſta, ni peligro, como las cubas,que las cubas cada año ſe quieren requerir de arcos y pez a las que lo echan allende deſto donde ay cubas, porque muchas vezes rebientan los arcos, o ſe reçuman. Hā de tener aparejadas ſogas gordas de cañamo muy fuertes,para que ſi el arco quebrare, ſe las echen con ſus garrotes,porque aprieten,y tengan cerros de cañamo para rehinchir las junturas ſi ſe reçuman y ſebo de cabrones, para que con ello vnten las junturas, por que lo tal tiene mucho cuerpo, y cierra mas que otro ninguno. Deue dormir el bodeguero donde cubas huuiere, o requerirlas muy contino, porque ſi alguna deſtas coſas acaeciere acorra preſto. Las tinajas ſon mas ſeguras, porq̄ muy pocas vezes rebientan y ſon de poca coſta,que vna vez que las peguen dura la pez diez,y quinze,y veynte años. Quieren ſer hechas de vn barro areniſco, digo barro fuerte,mezclado con arena menuda,y ſean muy cozidas,que ſeran mas ligeras de traer de vn cabo a otro, y no ſe beuen el vino. Y miren que no ſea de barro que hiede preſto el agua, que lo tal corrompe preſto el vino. Las vaſijas que ſon para cozer han de ſer anchas de boca,grandes y ventrudas,y las que ſon para guardar el vino angoſtas de boca,altas de cuello,y bien redondas antes ſean de mediano tamaño y grandeza, que grandes, que mejor es tener muchas vaſijas de mediana medida,que pocas y grandes,que las que ſon de mediana marca, mas preſto ſe gaſtan quando las abren,que vendiendo que beuiendo el vino, y en las grandes primero ſe daña que ſe acabe de gaſtar. Y vemos muchas vezes que ſi de vnā tinaja grande hinchen dos o tres pequeñas, que lo de vna ſe daña, y lo de otra eſta muy ſano y ſingular, y por eſſo es mejor auenturar lo poco que lo mucho, lo vno de vna vaſija que lo de todas eſtando en vna,que mas ayna ſe daña vna que dos, ni tres. Y para conſeruar bien el vino, toda vaſija ha de eſtar muy pegada, mas es muy bien, porque la pez da mal ſabor al vino, que primeramente echen en ella lo que quita el amargor,y que ante que

te que echen vino la lauen con muy buē vinagre algo caliente, q̄ le quitara todo aquel sabor, o al tiempo que derriten la pez echaren en la olla vn açubre de muy buen vinagre que cueza y se gaste alli. Y aū esto es bueno para los odres y botas, y otras vasijas, para que no hagan el vino del sabor de la pega. Y aun el vinagre quita el moho a las vasijas, y tiene con ello mejor sabor el vino.

¶ *La manera de empegar las uasijas, y primeramente las cubas*

SI es cuba vieja, han la de raspar muy bien por de dentro, y quiten bien todas las orruras, y pez vieja, mas si es nueua no ha menester esta diligencia, y tengan la al sol algun dia antes que la enarquen, y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos vnos manojos largos y delgados, o de xaras, o de gaminotos biē secos, y aun a los vntados con pez, y de sarmientos son mejores y enciendan el vno, y traygā le en la mano, y otros dos hombres traygāla cuba al derredor tumbādo la de vn cabo a otro, hasta tanto que el calor se sieta en la madera por parte de fuera, entonces echen la pez muy derretida, y tanto la traygan al derredor, hasta q̄ la pez se yele y cūda por toda parte, y entre tāto echē pez molida por la boca, y por otras partes donde no puede alcançar la pez derretida. Y desque este algo elada, echen le dētro vna caldera de agua tibia, que aya bien perdido la frialdad al fuego, y ansi la traygan hasta que este de todo punto bien elada, y saquen aquella agua y echē luego dentro agua fria y clara, y limpia, y con ella tomara tez, y para entonces es bueno el vinagre que lauen con ella la vasija, y vaya caliente. Y si al tiempo que derritē la pez, le echan el vinagre, como dixe, es muy mejor, mayormente si han echado en el vinagre buena cātia de sal q̄ se aya bien desecho en ello, y al tiempo del derretir la pez pueden echar en ella cominos muy molidos, y algo de clauos, y gengible, lo qual todo da gētil sabor al vino, y lo ayuda a conseruar, y aun si las cubas son de buena madera se sufren sin pegar.

dobopa pez.

¶ Las tinajas se caldean de otra manera tengan las primero al sol algunos dias, y pongan las boca a baxo sobre algunas piedras para que las puedan dar fuego, y esto sea en dias claros, que no haga viēto, porque responden con el viento, y pongan les tanta lumbre de llama, hasta q̄ no puedā suffrir la mano puesta encima del suelo, y que se derrita bien vn poco de pez puesta en el hondo de la tinaja, y echen la pez coziendo dentro, como dixe en las cubas. Otros vsan echar pez molida a puños, mas mejor es lo primero, y con pez molida peguen la boca y el cuello por de dētro. La pez para pegar, no sea ahumada ni sarrosa, ni terrosa, es señal d̄ buena pez, la q̄ si la quiebrā se trasluze, y esta ruuia como oro. ¶ Itē traygan la entre los dientes, y vean si es dulce, y la tal sera buena, que la que esta amarga es de mala sazon, y ahumada, y daña el vino, mas mucho se adoba con el vinagre, y muchos vsan secar las rayzes de los lirios cardenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino buē olor con los poluos dellos, otros echan abuelta de la pez cera, y no falta, mas dize Plinio, que con la cera se haze el vino malo. ¶ El lauar de las vasijas ha de ser muchas vezes, hasta tanto que salga el agua clara, y es bien que siempre en acabando de vaziar las vasijas las lauen, y enxugüen, porque no queden en ellas aquel asiento del vino, y orruras, que toman con ello malos resabios, y sabor, y entonces quitarse ha por estar tierno, y estara hecho para quando otra vez sean menester, que no tengan que hazer sino enxugarlas. Y no las dexē en parte que puedan coger mal olor dentro, ni en las calles, que muchachos se meā, y ensuziā dentros, y echā otras vellaquerias q̄ demas de ser mucha suziedad y costa, hazen el vino de malos sabores, y pocas vezes pierden las vasijas aquellos malos ressabios aunque mucho las lauen, y la vasija para tener vino ha de ser tā limpia y tan lauada como la copa para beuer lo.

¶ Quanto al lauar de las vasijas dizē los agricultores, que si esta cerca el mar que sea con agua marina, y no de la ribera, si no de bien dentro, por ser mas limpia, y esto del agua salada, creo yo que lo dizē porque la sal tiene virtud de conseruar y quitar el moho, y en aq̄lla agua puedē

auer cozido hinojo, o poleo, o qualquier otro buen olor, y es bueno el anis y alimpien las bié con vn espõga, y assienten la en su lugar, y pueden colgar dẽtro, vn perfumadero con brasa, y encienso, o qualquier buen olor, y cubran la vasija para que reciba dentro aquel humo y esto echo hechen dentro el vino, o mosto.

¶ De las maneras de assentar las vasijas para cozer el vino esta es la mejor. Hagã en la bodega en derredor della junto a las paredes vn poyo đ ladrillo, o piedra, tan ancho que quepan en el las tinajas, o cubas, y assienten las alli de tal manera, q̃ entre vna y otra pueda andar vna persona, y sea el poyo alto dos palmos no mas, y en todo el tiẽpo (dize Plinio) que estẽ apartadas vnas vasijas de otras porq̃ si vna se dañare, no toque a la que esta cerca, ni la dañe, tengan el canillero bien baxo, porque no tengã necesidad de tumbarlas, y las que son de vino blanco, estẽ a parte assentadas por si, a partadas delo tinto, que no esten mezcladas vnas con otras, y las que son de lo escogido, a parte delas otras que no son de tal vua, y las vnas tengan vn mecedor y las otras otro, o alomenos siempre en comiencen a mecer por lo blanco y siẽpre encomiencen a mecer por lo mejor, y no al contrario, y luego lauen el mecedor, y tornẽ a la primera, y antes q̃ tormen a mecer miren si ha caydodentro alguna sauandija, o cosa suzia, o venenosa que muchas vezes caẽ, y con aquel tufo no pueden salir, y ahogãse, y por esto es bien que esten cubiertas con algun paño, o cosa delgada, o con algun harnero de esparto, porque puedã vaporar. Assi mismo quando mecieren quiten todas las cascas q̃ estã secas encima en los borcellares delas vasijas, porque estan azedas, y ellas azedã el vino, y nũca para cozer las hinchan para arriba, porq̃ se suelen salir, tengã para cada linaje de vino vna vasija pequeña aparejada en q̃ desmenguen si fuere necessario porque muchas vezes se salen y peresce aquello. Del trasegar, qualquiera sabe el tiempo conueniente, en este tiempo del cozer, se puede dar al vino qualquier olor gentil y suaue, artificialmente, vnos quebrãtan clauos de especia, y en vn pañezito limpio de lino los cuelgã de vn hilo dẽtro en la vasija quando cueze el vino, y otros ponen gengible y canela, otros echan musco, mas esto si lo echan es mejor al vino claro quando lo guardan, y y cõ estos preciosos olores se ayuda mucho a conseruar de otros malos sabores y olores, que no ay cosa que tan presto cõciba en si qualquier olor, o sabor bueno, o malo, como el vino, y si primero lo tiene bueno impide mucho a lo malo. Pueden assi mesmo cozer cascaras de peros de neldo, y camuesas en mosto, o vino muy claro y frio, y assentado echarlo dentro en el vino quando esta trassegado, y lo quierẽ embarrar, y puedẽ traer la flor delas cascaras delas naranjas quãdo estan maduras, y tenerlas en buen vino vn buen rato, digo la superficie de las cascaras, y despues colarlo, y echen aquel vino con lo otro que se guarda, y no cuezan las cascaras de las naranjas porque toma aquel vino algo de amargor del cozimiento, y lo que cozieren sea en vasija de barro nueuo. Para guardar el mosto todo vn año, y que este tal como si entõce lo sacaran dize Colum. que tomen del primer mosto que corriere de las vuas q̃ este muy colado y claro, y lo metan en vn cantaro, o botija que este muy pegada por de dentro y fuera, y tapen la boca de fuerte que no pueda entrar agua, y metanlo en vn pozo, o algibe de agua dulce, y passados quarenta dias saquẽlo del pozo, y estara mosto perfecto, y guardase per vn año, esto dize que es bueno para muchas cosas, y beuido quita el embargo, o ahito a los niños y si hazen con ello mostaza, se haze dulce, y sabrosa.

Da auisos para conocer si el uino, o mosto tiene agua, y para apartarla del uino.

CAP. XIIII.

EN VNA delas cosas que el vino se suele dañar es si tiene agua, y para saber si la tiene, ay muchas maneras assi para el mosto, como para el vino, segun Crecentino pone. La vna es echando en ello peras crudas partidas y mondadas, o moras, y si nadan es puro, y si van al hondo tiene agua. Otro auiso

eu auiſo
r ſaber ſi
oſto tie-
gua

auiſo, tomen vnas cañas de las q̃ llaman carrizos que nacẽ en las riberas de rios o ſea de caña de auena, o de junco, y eſte bien liſo, y vntenle con azeyte, o ſeuo, metan lo en la vaſija del vino, o moſto, y ſi ay agua pegarſe hã vnas gotas della a la caña, y mientra mas agua ay mas grandes ſeran las gotas. Otra regla deuen tomar vna olla nueua y echar enella el moſto o vino, y tengan la colgada dos dias y ſi tiene agua ſudar la ha por defuera, y ſi no la tiene no la ſudara. Es otra experiencia. Ayan vn terrõ de cal biua y mojen le con aquel vino, ſi tiene agua eſparzir ſe ha, y ſi eſta puro eſtara apretado.

¶ Item en la tarten que ſuelẽ freyr echẽ azeyte, y pongan la al fuego, y quando eſte caliente echen el vino enella, y ſi tiene agua ſaltara, y ſi no no.

¶ Otros tomã el vino en la palma, y frieganlo, y ſi eſta meloſo, eſta puro, y ſi no ſe pega eſta aguado. Otra prueua. Vntẽ vna eſponja nueua con azeyte, y cõ ella atapen la vaſija muy biẽ, y deſpues bueluã la boca hazia baxo, deſuerte que no ſe pueda ſalir nada, y lo que colare por la eſponja ſera el agua. Apartar el vino del agua es coſa muy marauilloſa y es muy verdadera, y hazeſe en dos maneras, y la primera es deſta manera. Echen vn poco de alumbre deſecho en el vino y tomen vn eſponja nueua como dixe, empapada en azeyte, y tapen con ella la vaſija, bueluanla boca abaxo, y ſaldra el agua pura y quedara el vino.

partar el
o del a-
a

¶ Las otras (Caton dize) que hagan vn vaſo de yedra y lo meſmo eſcriue Plin. creo que ha de ſer de yedra ſeca, y echẽ en ella el vino, y ſi tiene agua ſalirſe ha el vino, y quedara el agua, y ſi no tiene agua ſalirſe ha el vino, y quedara el vaſo vazio.

Como ſe hara de uino blanco tinto, y de tinto blanco, y uino dulce.

CAP. XXV.

HAzeſe de vino blanco tinto, o aloque, paſsãdolo por la caſca d̃ tinto eſto es muy mejor por ſer mas claro. Vino dulce ſe haze ſegun Ariſt. Si al cozer le echan oregano, y ſi hã ſecado muchas vuas al ſol, o ſi echã abueltas muchas paſſas, y aun con eſtas ſe haze oloroſo, y de tura, y que no ſe azede aſsi preſto.

De conſeruar el uino que no ſe dañe.

CAP. XXVI.

COnſeruaſe principalmente el vino en buena bodega, y en buenas vaſijas (deſpues que eſtan llenas) han de echar vna tela grueſſa de pez bien molida, y aun ſera bien que abueltas vayan molidos algunos clauos, y cominos, ſi no los tiene la pega, o qualquier otra eſpecie de buen olor y ſabor. Eſto digo por la guarda del vino, que no porque alos que lo aman mucho les falta ſabor para beuerlo, y para los tales mas valdria mezclar hiel, porque huyeſſen dello. Y a las vaſijas que tienen vino, y eſtan por enterrar pongan les en derredor del borcellar vna guirnalda de poleo y de oregano, porque defiende mucho de malos olores. La bodega en inuierno ha de ſer abrigada y caliente, y en el eſtio fria. El traſſegar, o paſſar de vna vaſija en otra, ha de ſer en tiempo frio, o quando haze cierço, o dias claros y repoſados, que quãdo llueue, o haze tiempo ñubloſo no ſe deſpide bien el vino de las caſcas. Crecentino dize, q̃ quando las viñas eſtan en cierne, y quãdo los roſales florecen ſe mueue la hez, y aſsiento del vino, mas que en otro tiẽpo, y que por eſſo eneſtos tiempos ſe cõturba, y no eſta tal. Quando traſegaren el vino primero lo echen en otra vaſija, y deſque eſte alli bien aſſentado y repoſado, echen lo en otra vaſija en que ſe ha de guardar claro y purificado ſin que lleguẽ al ſuelo las hezes, lo qual es muy neceſſario hazer, y aun mas de vna vez en el vino que es de viñas eſtercoladas lo qual haze mucho aſsiento, y muchas vezes. Y como arriba dixe las caſcaras de las naranjas, o peros de neldo echados en vino, lo ayudan a conſeruar, y le da gentil olor, y para eſto han de cozer las caſcaras de los peros en vino, y raer las de las naranjas y echar aquella flor en vino, y deſpues echar con otro aquel vino con que vaya colado, y no echen las caſcaras.

¶ Los que quieren guardar ſu vino algun tiempo, aparten la cabeça y ſuelo de la vaſija, y lo que eſta en el medio dela vaſija que es de mas fuerça y virtud, eſto tal deue guardar, como dize Heſiodo y

aun Macrobio escriue, que del azeyte lo mejor es lo mas alto, que es la cabeça de las vasijas, y del vino el medio, y de la miel lo mas baxo, con q̃ no sea el asiento, que algunas vezes suele hazer, y muchas vezes vemos q̃ en las vasijas que estan tocadas de solano esta dañada solamente la cabeça, y lo de en medio esta singular, y por esso algunos quando su vino esta ansi algo asolanado lo guardã hasta que resfrie el tiẽpo, y si no se parà azedo con el frio, pierde el solano. Mas vezes de solano falta en rauano y azedo y aunque algunos dizen que de azedo se puede tornar a su primer sabor, y de vinagre a vino es falso, q̃ imposible es tornar *a priuatione ad habitum*, que es de muerte a vida, y el vino ha perdido la propriedad y substãcia de vino, y sus calidades, y ha tomado la substancia de vinagre, y sus calidades. Y Galeno, en la glosa de los amphorismos de Hipocras dize, q̃ del vinagre es cosa imposible hazer vino, porque ha perdido el calor y fuerça del alma, y espiritu, que llaman los medicos quinta essencia. Puedẽ se hazer algunas prueuas para defender lo q̃ no se azede: mas porne vna recepta que he leydo, para tornar del vinagre vino, lo qual yo no creo si no lo viesse, y si es verdad es cosa de marauilla, y de prouecho, y gentileza, y poca costa.

¶ Tomen vn celemin de nuezes, y metã las en vn horno, y desque estẽ calientes saquen las y tengã aparejadas vnas cortaduras de sauzes verdes sin cortezas, y ansi como estã calientes las nuezes las echen en la vasija, y con las cortaduras la cubran que no salga el vapor y este ansi tres o quatro dias, y saldra no azedo. ¶ Passas sin granillos majadas y embueltas cõ arena limpia y echarlas, y mecerlas en la vasija del vino, dã al vino gracioso sabor y olor, y lo guardã de corrupcion mayormente si son de vuas oloroſas, y de buena casta y veduño. Otros cuezẽ el mosto en alguna vasija de barro nueuo, hasta que se gaste la tercia parte, y muy espumado, y aun alli echen algunas especias oloroſas molidas, o quebrantadas, y desque esta frio echen lo en el vino, y hazese algo dulce, y guardase mucho tiempo. Es ansi mesmo bueno, q̃ la vasija este llena hasta el cuello, y no mas, y muy atapada, q̃ no tenga respiradero alguno, y mas presto se azedan y dañan, las menguadas que las que estan llenas como arriba dixe. Ansi me-mole guarda mucho de azedar desta manera. Tomen vn grande pedaço de muy buen tocino gordo, lardo, sin magro, y muy lauado, que pierda la sal, y limpio, y cuelguen lo con vna cuerda dentro en la vasija, de manera q̃ este en medio del vino, y este alli, y quando el vino se fuere gastando vaya abaxando la cuerda, y este la vasija bien cerrada, y saquen el vino por el canillero, que mas presto se daña lo que se saca jarreandolo por la boca y baçucandolo, que lo que sale por el canillero limpio y reposado. Y aũ los que sacan el vino por la boca de la vasija no meten limpio el jarro con que lo sacan. Y si ser pudiere todas las vasijas de la bodega sean pegadas por dentro y fuera, y quando las metierẽ en el vino estẽ bien lauadas y enxutas. Otros para que no se azede echan en la vasija sobre el vino en lugar de pez azeyte, tanto q̃ cubra el vino, mas para esto no ha de ser pegada la vasija, y sacan el vino por el canillero, y el azeyte vase abaxando, hasta q̃ no ay vino, y ello sale a la postre, y puedẽ lo coger. Y los q̃ hazen aguas de las cascas de spues de sacado lo puro, sepan q̃ miẽtra el agua fuere mas gruessa, mas rezio sale el vino, y por esso suffre que echen mas agua de la gruessa que de la delgada.

Pone algunos auisos para saber que tal ha de ser el uino.

CAP. XXVII.

ES señal de bueno quando la pez que le han echado encima molida, se va a lo hondo, que la hallan derretida en lo baxo de la tinaja, esto se entiẽde si el vino llega al estio, que lo que llega al inuierno entera se esta la pez, y si esta en el estio, cerca de aquel tiempo entero, no es muy bueno, y deuen lo despachar, porque es señal que el vino tiene poco calor, y menor fuerça, y es muy buena señal sino huele amoho, sino tienen napa que otros llaman flor, y si la tiene es bien que sea del color de el vino, que si el vino fuere blanco,

co, la napa, o flor sea tambien blanca, y si fuere tinto, que tambien sea la napa tinta, mas quando el vino blanco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto blãquezina, no es vino para que tengan credito que sera bueno. Assi mesmo por la mayor parte el assiento del vino, o daña, o conserua el vino: porque qual fuere el assiento, o hezes tal sera ello y podemos prouar que tal sera el assiẽto del vino desta manera. Hagan en la cobertura vn pequeño agujero q̃ quepa vna cãna delgada, tan larga que llegue al cabo de la vasija, que vaya toda horadada, y tapen la por encima con el dedo pulgar, y chupẽ hazia arriba la primera vez saldra el vino, y tornen a tapar la cãna, como no entre ayre, y tornen a chupar, y saldran las hezes, y veã si estan de buẽ olor y sabor, que de tal vino podran tener seguridad que se conseruara: y por el contrario si las hezes huelen mal, y tienen mal sabor. Algunos ay que dan vn heruor al vino en vna vasija de barro nueua, y dexan lo enfriar y otro dia lo gustã, y qual ello estuuiere tal se cree que sera lo dela vasija, o dexarlo vna noche en vn jarro, que tal sera qual alamañana pareciere, bueno o azedo.

Pone algunos remedios para los defectos del vino.

CAP. XXVIII.

DIxe que no era señal de mucha tura la napa enel vino, aunque comunmente aquella le da olor, mas no es aq̃l olor perfecto, y si la napa es bermeja en vino blanco, gasten lo luego: mas si es del color del vino, guardarse ha algo mas de tiempo, mayormente con esta diligencia. Quiten se la enel inuierno cada mes vna vez, con vn cedaço pequeño, y mientra mas, mas vezes se la quiten, porque si tardaren en quitarla, ella embeue vino, y con el peso va se a lo hõdo, y daña lo todo. Dize Columela, que cada vez que quitaren la napa, refrieguen la boca de la vasija con vnos piñones y la cubran. Ay algunos vinos que, o por ser de mala cosecha, o de mal terruño estan asperos, tomen hezes de buẽ vino, y hagan dellas vnos panezillos y sequen los al sol, y molidos echen los en la vasija y cubran la, auiendo la primero bien mezclado con ellos y adobaraſe mucho, o tomen harina de cebada, y hagan della vna taluina con buen vino bien batida, y echen lo dentro, meneando mucho el vino, y dende a dos, o tres dias que este bien assentado passen lo a otra vasija, y aprouecharle ha mucho passar lo por buenas cascas. Quando ay rauano, o qualquier otro mal sabor, o si esta turbio, lo mejor es passarlo por otras cascas de buen vino. Todos los vinos de tierras arenisas son mejores caminando con ellos, que en la bodega, y al contrario es en los vinos de barriales, o tierras gruessas. Y si a caso los vinos de las tales tierras arenisas estan asolanadas, carguenlos en buenos odres, y caminen con ellos en dias de grande sol y calor, y tengan los despues en lugar frio, y perdera el solano y mal sabor, que como dizen vn sol saca y bota fuera otro, y assi mismo pierde muchas vezes el solano, con guardar el vino en soterrãnos muy frios, apartados del sol y del viento solano, que este lo daña mucho. Y si es vino que no se teme de azedar, dexen lo enel inuierno que viene, que el frio y ayre fresco lo cura mucho. Otros dizen que contra el solano que tiene el vino, es bueno tomar vna botija de barro nueua, y tapẽ la biẽ y vazia colgada de vna cuerda la metan en la vasija del vino, y dexen la estar vn dia, y saquen la despues, dizen que sale de mal olor, porque recibe en si todo el mal de la vasija, y de todo el vino, y la botija sea de barro en que no hieda el agua, sino de barro dulce, y cõ ser de buẽ sabor se trasuiene. Han de procurar de quitar este vicio de solano al vino, porque de mas de ser de mal sabor, haze doler la cabeça, y aun esta es grande señal para conocer el vino asolanado.

¶ Dizen comunmente que quando vn alacran pica a vna persona, que la mejor medicina es majar el mesmo alacran y ponerle encima de la picadura, y aun para la mordedura de la biuora, la triaca es el mejor remedio que ay, porq̃ en la triaca entra parte de biuora: parece q̃ el mesmo veneno y ponçoña pelea contra si mesmo. Digo lo por lo del vino, q̃ estando asolanado, lo saca otro mas rezio sol. El vino dulce no tiene olor, hue

le poco,y de dulce, digo naturalmente ha de saltar en olor en azedo, y para asegurar lo algun tiempo, passenlo por algunas buenas calcas olorosas,porque lo combide a saltar antes en olor que en azedo.Si el vino tiene moho,tomen pã caliente como sale del horno, y tapen con ello la boca de la vasija, e metan lo en el vino, y esto se haga tantas vezes hasta que lo pierda, y es bien mudarlo a otras vasijas mejores: mas lo mejor piẽso que es passarlo por buenas calcas.

¶ Otros dizen que tomen buena cantia de mijo muy caliente,y lo metan en el vino tantas vezes hasta que pierda aquel sabor, y aprouecha poner saluia a la boca de la vasija,lo qual se haga muchas vezes,y esto se haga a la tarde y a la mañana,y a la noche, y dizen que no toque la saluia en el vino, y de tal manera ha de estar que la vasija este bien cubierta.

¶ Assi mesmo es cosa prouada colgar vn saquillo dentro en el vino con vn poco de sal, y y esso, y hinojo seco, o anis. El moho es grande tacha, y muchas vezes se pega a las vasijas, y para quitarse les es biẽ, o repegallas de nueuo, o echarles dentro buen vinagre, lo qual tenga algunos dias. Otros muchos adobos ay, mas porque no son buenos para la salud del cuerpo no los põgo,y por esso no quiero escriuir sino vno solo,el qual es para aclarar el vino turbio, porque los otros no son a mi parecer sin peccado,y estees gẽtil y sin daño.Si el vino esta turbio, con tal q̃ no este mas corrompido de estar turbio, tomen segun el tamaño de la vasija, tal numero de hueuos, que para veynte arrobas de vino, aya quinze, o veynte hueuos, y assi al respecto, y tomen vna barreña grãde vedriada, la qual este llena ḋ arena del rio que sea blanca y lauada, que salga clara el agua della, y si el vino es tinto puedẽ quebrantar los hueuos con sus yemas, aunque mejor es que vayã las claras cõ el arena juntamente.Y si es vino blanco aparten las yemas,porque con ellas roxea el vino y no sale tan claro, y aun cõ las yemas hiede el vino,si se detiene mucho: porque ellas se corrompen presto, y sean hueuos frescos, todo esto batan, y mezclen mucho el arena que vaya encorporada, y entre tanto con vn mecedor meneen mucho el vino al derredor y quiten la espuma, y echen dentro aq̃lla mezcla, y traygan la vn poco al derredor,y cubran la tinaja, y este assi vn dia y vna noche.y hallaran lo mas claro que antes estaua.Otros en lugar de arena echã en ello pez molida y aun es mejor, mas en las mas destas maneras de remedios, digo q̃ el vino que de su natura leza es bueno,esto es lo mejor que todo esotro,como es artificial no es de tanta bondad ni tura, y por esso quando lo pudieren vẽder a razonable precio, mi parecer es q̃ lo despachen,que pocas vezes acierta, y con mucha razon dize vn antiguo prouerbio.De vino ni de mero no hagas thesoro, y por la mayor parte los vinos nueuos antes q̃ esten curados son dañosos, y para emendar q̃ pierdan aquellos heruores y fumosidades, que lo vno tengã sabor de añejos, y no sean dañosos,ay algunos remedios,aqui pornedos o tres. Es bien tomar vn açumbre dello,y darle dos o tres heruores en vna olla de barro nueuo q̃ este primero bien mojada, y echẽ aquello assi caliente en media arroba de vino nueuo, y repose vna noche,y es bueno q̃ este al sereno, y a la mañana estara de buen sabor. Es biẽ derretir buena cantidad de pez, y assi coziendo la echen en el vino. Otros lo aguan con agua hirui ẽdo, y lo dexar en friar y reposar. Otras medicinas tienen para sus adobos las quales no quiero dezir pues estas bastan y aun sobran.

De conseruar el çumo del agraz.
CAP. XXIX.

DEL agraz, el azedo que tiene es muy mas gracioso para comer,que no lo del vinagre, y aun mas sano, y en las tierras donde no ay naranjos, ni los pueden facilmente auer, guardã lo por todo el año. Tomen los agrazes quando estan bien gordos y azedos, antes que apunten a madurar, y majen los en vn mortero de piedra, y al majar echenles vn poco de sal,y ponganlo al sol assi dos o tres dias, y tomen el çumo en alguna vasija vidriada, o pegada, y guarden la bien cubierta. Otros no echan sal,mas la sal.lo ayuda mucho a conseruar, mayormente si es de tales vuas, cuyo vino es de poca tura. Algunos lo echan

echan en alguna vasija de vidrio, o vidriada, y encima le echan vn poco de azeyte para que (como dixe del vino) mejor lo conserue.

De algunas propriedades del uino:
CAP. XXX.

EL vino, como dize Plinio, es sangre de la tierra. Beuido demasiadamente es dañoso, quema la sangre, y por el consiguiente la simiẽte de generacion. Amengua la fuerça, acrecięta la yra, enflaquece los neruios, mata el calor natural, y por esso mandaua Platon en sus leyes, que no lo beuiessen los guerreros, mayormente demasiado: porque enflaquece las fuerças, y offusca y entorpece el ingenio, da mucho sueño: lo qual no quiere la guerra, sino vigilantes, como dize de Anibal el Titoliuio, ya que los casados si son dados al vino, como que man con ello la flor de la sangre de que se aparta la simiente de generacion, engendran los hijos mas debilitados de fuerça, y aun de ingenio y saber: porq̃ por la mayor parte cada vno da de si el fructo qual el es. El sabio engendra templados, el deuoto contemplatiuos, el incontinente luxuriosos, y el vinoso borrachos, que demas que los sacan de la simiente, los mesmos padres los emponen en ello, y cada vno abeza a su hijo lo que es el. Y porque el vino es muy dañoso y contrario a la fuerça y sanctidad fue mandado por el angel a la madre de Sãson ante que empreñasse que no beuiesse vino, y la madre del sacerdote Samuel claramente dixo a Hely que la increpaua q̃ ni vino ni otra cosa que la embriagasse auia beuido. El vino luego escalienta mas presto se enfria el cuerpo y đ aqui es q̃ los borrachos son friolẽtos. O si bien supiessen que veneno es el vino, como se guardarian dello, digo lo demasiado, q̃ lo tẽplado sano y honesto es, causa muchas enfermedades como gota, perlesia, sarna, lepra, y otras muchas, quita la memoria, añubla el entendimiẽto entorpece la lẽgua, abreuia los dias, fiẽbra muchas discordias, descubre muchos secretos, gasta la hazienda, desonrra las personas, y por esso Salomõ y Daniel se quitarõ el vino por ser mas alũbrados en la sabiduria de Dios, y aun el glorioso doctor sancto Domingo por poder mejor penetrar las letras diuinas y humanas, se abstuuo del vino por diez años y aun enlos gentiles muchos para ser mas claros en sus letras, o no beuieron vino, o poco, que Demostenes el mas claro orador que huuo en la Grecia, preguntando le como auia sali do tan eloquente, respondio, porque auia gastado mas azeyte en velar, que vino para beuer. Pues lo q̃ toque de la gẽte de guerra, quãto mal le haze el vino, pregunten lo a Sant Ambrosio q̃ lo dira mejor que yo. Que el borracho va vẽcido de si mesmo, como el vino sube y ocupa el celebro, luego ata y debilita los otros miembros, aunque el vino aproueche algo a los otros miembros daña la cabeça, q̃ma los higados y daña el huelgo y corrompese, y pudrẽ se las entrañas. Si a la gente comun es tan dañoso quanto mas sera a los q̃ tienen cargo de gouernaciõ y justicia, y por esso lo đ fiende Dios alos principes y gouernadores, que el vino demasiado torna de hombres bestias, y encesta de tal suerte que a si no saben regir los que mucho beuen, quanto mas a otros y por esso dize el sabio, que tiene harto trabajo la tierra donde los que la gouiernan son glotones y beuedores. En el vso del vino cada vno se auia de poner la rienda y medida, o vsar lo por medicina, como aconseja el apostol Sant Pablo a Timotheo, porque vsando templadamente ayuda mucho a la salud, y escusa muchas enfermedades. La otra manera es vsar dello como mantenimiento, y tambien es en ello necessaria la templança. Reniego yo de quien lo beue, y rebeue por deleyte, cuyo estudio continuo y officio es la gula y vino, y lo que me pesa es que aun aya medicos que aconsejẽ en su medicina que es sano, que vna o dos vezes se embriaguen cada mes, poco le falto de dezir, que seria bien que siempre estuuiessen hechos odrinas, y otro que para que no se emborrachen, es biẽ que al principio de la mesa coman liuianos de ou jas assados, y que aunque alarguen la mano, no se tomaran del vino. Engaño se Plinio en esto que escriuio, que segun se beue en nuestros tiempos

tena-

tengo por cierto que no baſtarian liuianos de vn buey, quanto mas de vna oueja. Es vicio el del vino que mientra mas beuen, mas ſedientos quedan, y aſsi mas ſe dan a ello, y aſsi biuen vidas cortas, y llenas de muchas enfermedades, que nũca ſe vido hombre borracho viuir ſano, ni morir viejo. O quan agenos ſon nueſtros tiempos de la templaça de los antiguos, y mucho ſon de culpar, los que beuẽ ſin tener ſed, como ſe vſa oy en dia que ningũa animalia ay q̃ beua ſin ſed, ſaluo los hombres. Y para no tomarſe del vino en algunos combites, es bien entreponer algunas vezes de agua, mas quien hara eſſo? que mas huyen della que de los perros que rabian, que aun con vino no la quieren beuer, quanto mas ſola por ſi? Y porque ſegun ſe beue y gaſta el vino es por fuerça q̃ ha de auer borrachos, porne dos o tres remedios, o con que no ſe tomen, o con que aborrezcan el vino.

¶ Es bien para que no ſe tomen del vino comer antes, y deſpues veras crudas cõ vinagre, o los liuianos que dixe de oueja, mas la mejor medicina es, o apartarſe del todo, o vſar dello muy templadamente.

¶ Y para que aborrezcan el vino, dize Plinio que es bien echar dos o tres anguillas de las grandes en vn cantaro de vino puro, y que ſe ahoguen alli, y denles aquel vino a beuer, a los que ſe embriagan que lo aborreceran, y comã de las anguillas y beuan de aquel vino, y tomaran grande aborrecimiẽto al vino de alli adelante. Tambien dize que es bueno cozer peſcado cecial en lugar de anguillas. Eſto dicho en general es de ſaber que en el vino ſe conſideran cinco coſas, color, ſabor, olor, ſubſtancia, edad. Los colores aunque ſegun los medicos ſon muchos ſegũ el Plinio ſon quatro, tinto, blãco, roxo, haloque que es claro, entre tinto y blanco, de color de ſangre. El tinto es bueno para las perſonas enxutas: como ſon los colericos, y aun algo ſanguinos, y ſi los gotoſos hã de beuer alguno eſto es lo mas ſeguro, porque es mas reſtrictiuo, y no dexa correr los humores a los miembros. Lo blanco es bueno para las perſonas humidas, como ſon los flegmaticos, y para los que ſon apaſsionados de piedra, y eſto y lo roxo es para los melancolicos. Loan lo que en Francia llaman clarete, que como tiene el medio es bueno para todas complexiones. El vino oloroſo hiere la cabeça y embriaga mas ayna, que la hinchen de humor. En el ſabor vno es dulce, otro ſuaue, otro embruſquete, anſi lo llamã los Italianos: loqual es mejor para el eſtio, porque refreſca, lo dulce para inuierno, otro es ſuaue, lo qual es mas agradable a todos, y es vino de todo tiempo. Vnos vinos ay grueſſos, otros delgados, los tintos ſon por la mayor parte grueſſos, eſpecial lo de vuas aragoneſas. Y quien vſa a beuer vinos grueſſos, mayormẽte ſi hazen exercicio por lo qual ſe eſcalientan los riñones ſe congelan arenas y piedras y diffi cultad de orinar, con q̃ biuen vida penada y corta.

De *las propriedades de la uid.*

CAP. XXXI.

COzidas en agua las hojas de la vid y pueſtas en los pulſos reffriã el calor d las fiebres, verds y majadas pueſtas ſobre las llagas, las chupan, limpian y ſanan, y pueſtas en la cabeça dan ſueño y confortã el celebro. El agua que dellas corre beuida quebranta la piedra, y ſi ſe lauan con ella los ojos, los aclara, adelgaza el cuero de la cara y quita las lagañas. Quitan el dolor de cabeça las hojas mojadas y pueſtas en la cabeça. Ceniza de las parras es muy buena para hazer emplaſto con çumo de ruda y azeyte para las mordeduras ponçoñoſas. Lumbre de los ſarmientos es mas ſana que otra ninguna, y la madera de las vides dura mucho tiempo, con tal que ſe corte en menguante de luna y de dia.

De *algunas propriedades de las uuas.*

CAP. XXXII.

QVanto mas freſcas ſon las vuas, tãto mas participan de flegma, y por eſſo traen hinchazones, y cauſan eſquinencia y dolor de muelas, mientra mas humidas ſon mas dañoſas, y por ende las aluillas ſon mejores. Las moſcateles dan dolor de cabeça, y quien quiſiere que

re que no sean tan dañosas, tengan las primero en agua fria vn rato, y perderá gran parte de aquella fumosidad, o estē cogidas con la fria de la mañana. Todas las vuas para comer han de ser cogidas con la frescura de la mañana, o tenidas en agua fria vn rato. Las que han sido colgadas son mejores, por no ser tan humidas. Han se de comer en principio de toda vianda por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimias, y quando ay las vuas frescas: es bueno que los q̄ muchas vuas comen, coman algunas granadas agras: porque les corten la flegma. Los medicos dan vn consejo, para que las vuas frescas, o higos verdes no hagan tanto daño: Si las comen con nuezes, o almendras, o auellanas, y por esso a las mesas delos grandes se vsan poner blanqueadas, y en agua rosada, o de azahar, y con estos contra operantes son menos dañosas las vuas y higos. Las passas confortan el estomago, y son de gentil nutrimento, y son mejores las negras, que son de vuas prietas Castellanas y de viña. Aclaran la boz, y alimpiā los pulmones, y son de gentil nutrimento, y las que no tienen granillo son buenas para empeçar a comer, y las que lo tienen para sobrecomida y assentar la vianda y reposar el estomago. Alegran mucho a quien las vsa a comer (como dize Maguino Milanes) comidas en ayunas desopilan el higado, y adobā la mala complixion, y ayudan ala memoria. Las cascas que estan azedas, puestas sobre alguna quemadura fresca, antes que leuante ampolla, no la dexan leuantar, y lo mesmo haze vn paño mojado en vinagre. Y tambien las vuas fregadas en la quemadura. Y para las quemaduras es bueno poner luego arrope, y refrescarlo muchas vezes.

Del uinagre y de muchas maneras para lo hazer.

CAP. XXXIII.

HAze se el vinagre de dos maneras, vna de si mesmo, quando el vino se corrompe y se haze vinagre. Otro hazē y desto emos de dezir como se ha de hazer, porq̄ en algunas partes es de tanto precio y aun mas que el vino, y por esso quieren hazer de vino vinagre, y aun si vino no ay, aun se puede hazer de otros materiales, y haze se de las maneras siguientes. Vna es, Poner el vino al sol en alguna vasija q̄ aya tenido vinagre, y si no lo ponen al sol en algun lugar caliente, o cerca del fuego.

¶ Otra manera ay, q̄ es passarlo por cascas azedas, o echar vn poco d̄ vinagre o vino, o agua enlas cascas, y este algunos dias enlas cascas. ¶ Hazese tābiē y presto de vino vinagre, callentado bien al fuego vnas vergas de azero, y meter las enel vino, y esto se haga muchas vezes y cubran la vasija que no salga aquel calor, mas esto es mal vinagre y aun no sano, q̄ es de mal sabor, no bueno para salud. Y por mejor tēgo yo q̄ pongan tejas, o ladrillos nueuos limpios muy blā queados, digo muy abrasados al fuego, y ansi los metan en el vino que quieren hazer vinagre, y cubran q̄ no salga el vapor, y son buenos guijarros calientes.

¶ Item tomen vn cantaro de buen vino y bien cubierto, metanle en vna caldera de agua, y pongan la caldera sobre la lūbre, y cueza biē, hazedarse ha presto.

¶ Echando en cascas viejas vino, o agua, sacaran vinagre continuamente, mas siempre esten cubiertas del vino, o agua, porque no se sequen por encima que se dañan. Allende desto pueden hazer vinagre muy fuerte desta manera. Tomen guindas y moras, quando estan coloradas y agrazes gordos bien azedos, y endrinas montesas antes que maduren, y majenlo todo junto y despues tomen del mejor vinagre que ser pudiere, y con ello amassen aquellas cosas y hagan vnos panezillos y pongan los al sol, y quando quisieren hazer vinagre mezclen de aquellos panezillos cō vn poquito de vino en tanta quātidad quanta bastare para azedarlo. Esta manera de vinagre, y la siguiente es muy buena para caminantes y mareantes, q̄ se pueden lleuar el vinagre en la bolsa, y aun es gentileza que a la mesa que estē sino ay vinagre lo haran bien presto, y si no ay vinagre para mezclar con aquellas cosas azedas basta con çumo de naranjas bien azedas, o limas.

¶ Ay otra manera, Tomen azederas, y hagan panezillos dellas y ponganlas donde se enxuguen, y al hazer los panezi- Para hazer vinagre artificial.

nezillos, mezclen buen vinagre fuerte y de aquellos panezillos echen los que fueren menester en vna escudilla de vino, y supitamente se boluera vinagre.

Para hazer vinagre rosado y de grana.

¶ Hazen vinagre rosado, o de grana, y esto es muy cordial y singular en olor y hazen lo assi. Toman buen vinagre blanco, y a cada arroba echan vna libra de rosas verdes, aun de las secas se haze muy bueno, y son mejores rosas coloradas que blancas, porque de las rosas blancas se torna el vinagre prieto, y tienen lo al sol bien cubierto en vna vasija vidriada quarenta dias, y despues apartanlo de la rosa, y ponẽlo en otra botija de barro vidriado, y guardanlo en lugar frio.

¶ Si lo quieren hazer de grana, a media açumbre de vinagre echen vna onça de polvos de grana cõ q̃ tiñen los paños finos, y tengan lo al sol algunos dias biẽ cubierto, como lo de rosas, y guarden lo todo junto q̃ no apartẽ la hez o suelo d̃ la grana d̃l vinagre, y si esto se haze en el vinagre rosado, es muy singular. La mezcla de la grana con el vinagre, es la mejor de todas, porque la grana es muy aromatica y olorosa, cordial y caliente, y aun templa algo de la frialdad del vinagre, esto tal es muy bueno para oler en tiempo de pestilencia, y quãdo ay ayres corruptos. Otros hazen vinagre de flor de sauco, como yo vi en Roma, y es gentil y oloroso, y hazen lo como dixe de lo rosado, o grana: y desta manera pueden hazer de qualquier otra cosa olorosa o cordial. Hazen vinagre esquilitico, que es de cebollas albarranas, o de higos: quando dixere de las cebollas albarranas, o de las higueras dire como se haze y de su propriedad.

De las propriedades del vinagre.

CAP. XXXIIII.

EL vinagre es frio y seco, lo blanco es muy mejor y de mejor excelencia que lo tinto, tiene propriedad de penetrar, cortar y pungitiuo, aprieta: y puesto sobre las hinchazones repercute, o aprieta a dentro las materias, y resuelue y deshincha: puesto a las narizes impide el vomito, y por esso es bueno para los que nauegan, y para los que no pueden retener la vianda en el estomago, y da apetito. Si con ello lauan la carne q̃ esta algo sentida la torna quasi en su perfection, y si el estomago esta lleno y lo beuen, ayuda a la digestiõ, y si le halla vazio le impide. Las salsas que lleuã vinagre, como son perexil y otras semejantes, dan apetito y refresca el higado, fregando con ello los pulsos, quita mucho el calor, y mitiga los ardores de las fiebres tercianas. Beuido caliẽte es bueno luego que alguna persona ha comido alguna vianda ponçoñosa. Y si lauã con ello la boca aprieta los dientes que se andan. Es bueno hazer dello gargarismo para las enfermedades de la garganta que proceden de flegma, y aun en las de sangre, como son las esquinencias y sequillas que suelen nacer en la garganta. Beuido mata las lombrizes, o comiẽdo sopas mojadas en ello. Beuido quita el ahito, mas no lo dẽ a las criaturas chiquitas que maman, y comen leche. Quita assi mesmo el çollipo. Teniendo lo en la boca, quita las angustias del calor, a los que estan en los baños. Es bueno cõtra el calor del sol lauandose cõ ello, beuido, o comido quita la sed y en las viãdas saladas quita el demasiado sabor de la sal, y suple el defecto de las que tienen poca sal. Es bueno lauarse con ello la cabeça para que no se caygan los cabellos y contra la caspa aprouecha.

Nota quãtas celẽtes propiedades tiene el vinagre.

¶ Item es medicinal puesto en las mordedurar de los canes, y de los alacranes y arañas, y ciẽtopies, de otras muchas animalias ponçoñosas lauãdose a menudo con ello quita la comezon. Contra los empeynes beuido y puesto es saludable, y no dexa cuajar la sangre, y por esso es bueno pa en tiẽpo de ladres q̃ aũ la q̃ esta jũta y apõçoñada de sata y de rama. Es bueno cõtra la mordedura d̃ vna serpiente muy ponçoñosa, que llaman aspide, como cuenta Plinio de vn moço q̃ lleuaua vn cuero de vinagre y le mordio vn aspide, y cada vez que para descansar ponia el cuero en el suelo, sentia mas el dolor que quando lo lleuaua y q̃ viendo aquello sintieron q̃ era el vinagre bueno para contra aquella ponçoña y selo dieron a beuer y le lauauan cõ ello la llaga muchas vezes. Y aun dizen

que

que para el dolor de los pies (pienso q̃ de gota) metiendo los pies en ello eſtã do caliente ſe curan bien (como el cuẽ ta de Agripa.) Pueſtos paños mojados en ello ſobre el alhõbra, es muy ſingular remedio, mas para emplaſtar es bien mezclarlo cõ otros çumos, o aguas, por que ello ſolo enfria muy reziamente y podria dañar. Pierde mucho la fuerça con pan toſtado, o con vino, o con ſal, con agua quien quiera ſe lo ſabe, abiuaſe mas con pimienta, o qualquiera otra eſpecia, Solamente puede te ner vn mal, que es aſſolanarſſe, mas eſto con el tiempo ſe pierde. Es de tanta fuerça el vinagre q̃ con ello quebranta las peñas, como hizo Hanibal, yendo a hazer guerra alos romanos por donde paſſaſſe ſu fardaje, y para eſto han de hazer primero grande fuego encima de la peña, y deſque bien caliente echen vinagre encima, y toda ſe abrira, y deſmorona como tierra, ha de ſer el vinagre muy fuerte para eſto por que mas fuertemẽte cauara en las peñas, y luego con açadones y picos las cauẽ que eſtaran tiernas. El vinagre daña mucho ala bexiga, y neruios guardẽſe dello los p-laticos y gotoſos y los que tienẽ dolor de coſtado. El vinagre es muerte de la colera, vida dela melancolia, quiero dezir q̃ el colerico lo deue de vſar, el melancolico guardarſe dello, y por eſſo el q̃ eſta tocado de los granos huya dello, y deuẽ de guardarſe de lo comer todos los que tienẽ males melancolicos. El vinagreal q̃ lo vſa, haze le emuejecer tẽpra no. Alas mugeres es muy dañoſo vſarlo por la dolẽcia dela madre. Es prouecho ſo, oler vinagre muy fino quando les ahoga la madre q̃ la haze huyr hazia dẽtro. La piedra precioſa quier ſea margarita, balax, eſmeralda, ſi la metẽ en vinagre fuerte, pierde ſus virtudes y muere alli como ſe nota del combite q̃ Cleopatra reyna de Egypto hizo a Marco antonio capitan romano, que alcabo de toda la cena muy ſumptuoſa por hazer mayor fieſta a Marco antonio, quitoſe de los pechos vn balax q̃ le apodauã en vna ciudad y lo metio en vn vaſo de vinagre muy rezio q̃ auia mandado traer y alli deſpojo ala piedra de toda ſu virtud, de ſu eſpiritu, de ſu alma (q̃ llamã algunos medicos quinta eſſencia) y hecha eſta magnificencia (q̃ yo llamaria lo cura de gentilidad) echo mano de otra mas virtuoſa piedra para hazer otro tã to en ſeruicio de Marco antonio para hazer mas preciada cena, y el Marco antonio ſelo eſtoruo. Tãbien tiene virtud el vinagre de cõſeruar carne, o peſcado q̃ no ſe dañe, como pareſce por los eſcaueches con q̃ ſe conſeruan los peces, y por el adobo que ſe haze de ajos, orega no, ſal, agua y vinagre para detener y manir la carne, y lleua mucha razon. Ca lo que baſta alimpiarlo dañado (como de ſuſo es dicho) mucho mas baſtara para conſeruar lo ſano que no venga en corrupcion. Aſsi miſmo dize Plinio q̃ ſi contra vna manera de tormẽta muy peligroſa de la mar (que comunmente los marineros llaman refriega) echãdo contra ella de preſto en la mar vinagre, muy fuerte quando viene cerca que la deshaze.

Fin del Libro Segundo.

Libro tercero, En que trata de los arboles, y primero dira algunas generalidades dellos

que ſon comunes a todos, o a la mayor parte de los arboles, y deſpues dira mas particularmente de algunos dellos.

De alguuas generalidales de los arboles.
CAP. Primero,

VENIMOS (gracias a Dios) al tercero tratado, que es de los arboles, y en eſte tardaremos mas que en ninguno de los otros dos, que es por fuerça, que ſiendo tanta la variedad de los arboles, por poco que de cada vno ſe dixeſſe ſeria nũca acabar: mas no entiendo de dezir ſino de algũos arboles de los que aca en eſtas tierras conocemos, y por lo que dixeremos ſaquen los que leyeren de otras, que no es poſsible (alomenos ſeria muy penoſo y largo poner de todas) y porque quiero hazer principio en reglas generales que conuengan, o a todos, o a los mas de los arboles. La primera es que en los arboles, no ay tanto trabajo como en las viñas, y ay mas prouecho y deleyte, y en las fructas plazer, y la freſcura de las hojas, los colores y olores, de diuerſas maneras de flores, la variedad de los ſabores en la multitud de las fructas, ſombras del verano, muſicas ſuauiſsimas de paxaritos, que gorjean en los arboles, mil maneras de fructas que ſucceden vnas a otras, vnas para verdes, otras para verdes y ſecas. No me quiero poner a relatar por entero las lindezas, los prouechos de las arboledas y fructales. El que quiſiere gozar dellas en la vejez (ſi Dios alla le llegare) y no ay ninguno que no aya eſperãça de llegar a viejo, procure trabajar, y poner en la mocedad y plantar, que vna de las coſas en que mucho los viejos ſe huelgan (como dize Tulio) es con los arboles que puſieron quando moços.

No deuen aguardar a plantar arboles, quando viejos, que les acaeſcera como a los que ſe caſan a la vejez, que dexan los hijos chicos y huerfanos. No digo que por ſer viejos dexen de plãtar, que aũque no lo huuieſſen de gozar mas vale dexar a los enemigos en la muerte, q̃ demandar a los amigos en la vida, quãto mas que no ay ninguno por vejorrio to que ſea q̃ no tenga eſperança de biuir ſu parte de años y aquellos nunca aſoman pues necedad es tener eſparãça de biuir, y no trabajar contino para ſoſtener la vida quanto mas ſeyendo el exercicio de las arboledas tã ſancto, tã a gradable y deportoſo y de tan poco trauajo que quaſi menos no puede ſer, y tan prouechoſo, q̃ vna buena obra de poner vn arbol aprouecha a preſentes y venideros, y quanto biue el arbol tanto ayuda aquella buena obra q̃ ſembrar los campos de pan, ſolamẽte aprouecha alos q̃ ſiembrã, a pocos deſpues dellos y a eſſe aprouecha q̃ lo trauaja: y pocas gracias a los tales q̃ para ſi ſolos trabajarõ, o quando mucho para ſus hijos, mas poner arboles para hijos y nietos y muchas generaciones, y como otros plantaron para nos y gozamos de ſu trabajo, coſa juſta es q̃ noſotros trabajemos y plantemos para nos y para los que deſpues de nos vinierẽ q̃ bien mirado ninguno nacio para ſi meſmo ſolamente que a los ſemejantes poco ſe les deue agradecer. Pues es bien que cada vno procure poner y plantar arboles. La hedad mas cõueniente ſegun los agricultores es de veynte atreynta y cinco años, mas mí parecer es q̃ lo que en todo tiẽpo ſe puede hazer y aprouecha, q̃ en todo tiẽpo ſe haga, y deſde q̃ vn hombre ſabe hazer algo haſta q̃ es viejo, que no ſe puede tener

ner es bien que põga y plante arboles, ſin eſperar hedad determinada. Quantos en ſu vejez hã pueſto arboles de que no eſperauan ver fructo, y han gozado dellos muchos años, y quãtos alos veynte años han gozado de los arboles que puſieron quando niños. Dizen anſi meſmo q̃ antes planten arboles q̃ edifiquen caſa, porque las arboledas le ayudaran a hazer caſas, y no la caſa alas arboledas Mas bien me parece que quien quiera procure tener caſa en que ſe meta, y quãdo las arboledas le hizieren rico podra la edificar mejor, aun ami entender eſſo es lo que ellos dizen.

¶ Pues quien plantare arboles conuiene (para no errar) ſe acuerde de aquel verſo de Ver. *Quid queq; ferat regio et quid queq; recuſet.* Quiere dezir, que mire que plantas ſe pueden criar, o ſe hazen meores en cadada tierra, o region, y quales ſon q̃ no puedẽ biuir, o no ſe hazẽ tales que poco aprouecharia poner naranjos ni oliuos, en Ingalaterra, o Flandes ni cerezos, o caſtaños en los ſecadales de berueria. En vnas tierras ſe criã vnas coſas en otras, otras: mas pocos ſon los arboles (fructiferos digo) q̃ ſe crié en los eſtremos de mucho calor, o demaſiado frio, las mas coſas ſe huelgã cõ el medio y lo miſmo es en las tierras humidas, o ſecas, que en tierras donde nunca, o pocas vezes ſe quita la nieue, q̃ arbol puede naſcer, o ſi naſciere como podra criarſe como dize Marco varrõ. Pues donde ay eſtremo calor claro es ſi no ay abũdancia de agua no ſe criara planta alguna por q̃ la miſma razon baſta para contra eſtos dos eſtremos, que enel vno falta el calor por el de maſiado frio, y enel otro el humor por el grãdiſsimo calor, y ſin eſtas dos coſas jũtas mal puede crecer plãta alguna, queda q̃ medio es el q̃ alos mas arboles cõuiene lo tẽplado. Y para que cada planta ſe ponga dõde mejor le conuiene, es neceſſario ſaber primero ſu naturaleza, o dar le dõde eſtuuiere lo que naturalmete quiere en quãto por arte pudieremos, y haziendo eſto imitaremos a la natura que comunmente produzelas plantas en los lugares a ellas conuenientes (como dize el Theofra.) que alas q̃ daña el frio puſo las en tierras caliẽtes y alas q̃ empece el calor produxo las en tierras frias. Pues quien bien ſupiere cõformarſe cõ la natura (digo en eſto delas plantas) y aquiẽ o la imita, o ayuda, bien q̃ mucho ayuda el arte a la natura y la natura al arte. En las tierras tẽpladas ſon mejores los arboles, y mejores frutas que enlas demaſiadamẽte calientes, o frias, excepto algunos arboles cuya naturaleza es de criarſe en los tales como, dizen de la ſalamandra biuir en el fuego.

En q̃ tierras y ſitios ſe crian bien los arboles.

CAP. II.

ES lo principal ſaber eſcoger la tierra para cada manera de arboles y eſta es regla comun q̃ la tierra que cõ los calores ſe reſquiebra enel eſtio es mala, porq̃ porque aquellos reſquiebrajos entra y penetra el calor alas rayzes y las ſeca. Item es mala toda tierra ſalobre, o amarga y donde naſcẽ aguas ſalobres y de otro mal ſabor, porque toda planta tiene enſi, y en ſu fruto algo de la qualidad d̃ la tiera en q̃ ſe cria, q̃ ſi es ſalobre o amarga la tierra: por fuerça ha d̃ tener el fructo parte dello, allẽde q̃ enlas tales los arboles por la maldad del mantenimiento q̃ toman de tan malas tierras ſiẽpre ſon deſmedrados deſſequidos, roñoſos, de poca virtud y ſuſtancia. Tierras duras y rezias, fuertes y arenales floxas ſon anſi miſmo malas, que en las vnas no puede calar el agua alas rayzes, por ſu grande dureza, y enlas otras por ſer floxas traſcuela ſe muy ayna, y enlas tales tierras cõ poco oluido del dueño ſe pierden los arboles. Las tierras muy humidas, ſon para pocos arboles buenas, ſino ſon de los que llaman aquaticos, como ſauzes, o mimbreras: empero enlas tales es bueno que corra el humor que ſi es eſtãte es muy dañoſo. Los mas de los arboles quierẽ tierra ſuelta y enxuta en la ſobrehaz, y q̃ debaxo tenga cuerpo y humor. Comunmente las tierras muy grueſſas y buenas para pã, y las q̃ ſon pegajoſas no ſon buenas para arboles: porque los arboles por la mayor parte quieren tierras ſueltas y grueſſas, aſsi miſmo querẽ ayres freſcos q̃ cõ ellos eſtan mas ſanos, la hoja mas verde, y la fruta

fruta mas sana y sabrosa. Aquellas tierras son las mejores para arboles, que de mas de ser de su natural buenas tienē tā to frescor y humedad, q̄ sin regarse crecen bien los arboles y lleuan su fructo y son de menos trab jo y costa y la fruta mas sana y mas sabrosa. Las segūdas tierras son donde ay aguas manantiales cō que se riegan de pie. Las terceras las q̄ tienen agua hondo, y se ha de sacar con ingenio. Las tierras que dixe que eran buenas para viñas son buenas para arboles, mas este auiso doy generalmente q̄ no se entiende que sea la tierra buena para arboles, si se criarā los arboles biē en ella en regiones contrarias a tal arbol, pongo exemplo. La palma quiere tierra arenisca y muy suelta, aunque en tal tierra se pongan, en Flandes no nascerian, o ya que por ventura naciesse a lo menos no se criaria, que es menester que ayre y tierra concuerdē para la producion y conseruacion de las plantas, y si vn cuesco de datil se cae por ay, en tierras muy calientes, aunque no lo curen se criara y hara grande.

¶ Ansi mesmo los arboles, o quieren mucha substancia, o nō: si quieren mucha substancia pongā los en tierres substanciosas, y si poca en tierras flacas, porque el arbol que quiere mucho humor y substancia plātarle en tierras flacas, es no darle mantenimiēto, y los flacos en tierras gruesas, es ponerlos do se ahoguen, o no fructifiquen, Ansi misimo dō de quiera que se cria copia de arboles monteses, es aquella buena tierra para los caseros de su linaje, como donde ay azebuches es buena para oliuas donde piruetanos para perales donde allozos para almendrales, y assi de todos los otros. Quien quisiere poner algū arbol, mire bien si por alli cerca ay alguno del linaje que le quiere poner, sea casero o montes: si esta veade, fresco, de gentil rama, si lleua fructa, o mire si esta desequido, roñoso, de ruyn cuerpo, o rama, si es esteril, y mire si es por ser mal tratado, q̄ tal esperança deue tener del que pone. Assi mesmo es buena tierra para arboledas donde se crian arboles monteses, q̄ son grandes, hermosos, y en su genero fructifero. Y porque muchas vezes por ne comparacion, o differencia de vnos arboles a otros, entiēdan se siempre ser vn linaje, o caseros o monteses. Barriales, o arzillas si son en hondo, para las rayzes son malas, y pocos arboles se crian, ni son buenos en ellas. Ansi mesmo no planten arboles ni otras plantas juntas donde dan goteras de canales, porque las goteras destruyen mucho a todas las plantas, mayormente quando nouezitas. Assi mesmo no pongan arboles arrimados a pared, mas de quanto ella le pueda defender del frio, o sol, segun la naturaleza del arbol, ni cabeçales, porque las paredes y çarçales comen y disipan mucho los tales arboles saluo si son de su natura tales plantas q̄ lo pidan, y tengan necessidad, como yedras o jazmines.

De los sitios para arboledas.
CAP. III.

TRatando de las viñas dixe, que las que estauan en los llanos cargauan mas de fructo, que las que estauā en los cerros, y esto digo de los arboles que estan en valles lleuan mas fructa que los de los llanos, y lo de los llanos mas que los altos. Los arboles que estan en cerros y lugares esentos y frescos, dā la fructa mejor, y con mejoria pagan la multitud. Es la fructa mas sana en si, y aun para quien la come mas sabrosa, de mejor olor, guarda se mas tiempo, y no es menos en los arboles que en las gentes, que los que biuen en lugares essentos desabahados biuen mas sanos, con mejor color y doblada fuerça, y aun los que hazia el cierço, mas que los q̄ hazia otros ayres: lo mesmo es en los arboles, q̄ a los tales no se le cae tan presto la hoja, biuē mas tiempo, no crian tantos cocos en las fructas por amor del frio y ayre que lo sacude y limpia, tienē la madera mas limpia, mas linda, y mas fuerte: y aun por estar habituados a los frios no se yelan tanto, porque estan hechos a los ayres y endurecidos de los frios. Ay en arboles algunos que echan la rayz en hō do a manera de nabo, como son los narājos y pinos, y estos tales arboles y los q̄ son como ellos, quierē la tierra honda. Ay otros que echan la rayz en manera de cabellos, hecha greña, y estos tales

suffren

ſuffren mejor tierra ſomera, y lo meſmo en las yeruas. En eſto de los ſitos aquel que quiſiere hazer alguna gentil arboleda o huerta, procure las coſas ſiguientes. Lo primero la tierra qual conuẽga a la naturaleza de los arboles que ha de ſer por la mayor parte ſuelta, y dulce de ſabor y labor, y que tenga abundancia de agua, porque con ella aun en lugares muy eſteriles ſe criã bien las arboledas y ſi es fuente es muy mejor, porque ſera menos coſta, y ſi no la ay ſera de rio, aun que eſta es coſtoſa es de muy mas virtud y ſubſtancia, la poſtrera agua es de pozo, que los que vſan agua de balſas es a mas no poder, que ſon muy malas, y eſtã muy corrompidas, y no pueden dar buẽ mantenimiento al arbol. Procure aſsi miſmo tener buenas cerraduras, para q̃ ni beſtias lo royan, que no ay en el mundo coſa tan ponçoñoſa para qualquier coſa y arbol, como es el diente del animal, y porque no lo rehuellen ni entre nadie contra voluntad del ſeñor y no en balde dize la ſapiẽcia (aunque a otro propoſito) Ortus concluſus. De las maneras de las cerraduras dire adelante. Sea cerca de caſa, porque la viſitara el ſeñor mas vezes ſera mejor tratada, y ſea lexos de muladar, porque el humo que ſale del eſtiercol echa mucho a perder los arboles quando eſtan floridos y quãta pro haze el eſtiercol a las rayzes pueſto en el tiempo y manera que deue, tanto daño haze el humo del arbol abahando la flor. Sea tambien lexos de donde hazen heras y trillan pan: porque buela la paja y aſsienta ſe en las hoja, de arboles y hortalizas y horadandolo, haze lo ſecar o podrir, y haze les grandiſſimo daño: aſsi miſmo para poner procure de las mejores plantas que pudiere auer que den mucho fructo bueno cõtino, que no ocupa mas tierra la buena que mala, ni quiere mas lauor: y la que es mala, o la han de quitar para poner otra buena, o enxerir la, y aſsi pierdeſe mucho tiempo, y los enxertos no reſpõden todas vezes, y aunque reſpondan, tanto ſon mejores quanto es la mejoria del tronco. Los arboles cuya fructa daña el rocio (como ſon los cerezos) planten los al oriente, y a quien aprouẽche planten los al occidente, o cierço, es aſſi miſmo neceſſario que nadie dexe perder los ſitios que ſon proprios para cada coſa, como donde ay agua poner alamos ſauzes, y aquellos que grande floxura es dexar perder aquello de que ſe pueden aprouechar con buena contiencia. Es de guardar q̃ en los arboles frutiferos no duermã gallinas, porque hinchen de ſus piojos a los arboles y dañan la fruta, y aun deſmedran el arbol.

De las maneras de poner los arboles.

CAP. IIII.

MVchas formas eſcriue Theofraſto de nacer, o poner los arboles, mas deſtas las tres eſcojo para los labradores, q̃ las otras de nacer de ſu gana por los montes, y como naceñ las yeruas en los campos de vna oculta ſimiente de la tierra, o commixtion de los elementos, o nacer de vna aſsilla o raja, como ha acontecido en azebuches, oliuas y otros arboles, que tienen muy biua la fuerça de prender y nacer, mas las dexo para contemplacion de philoſophos, que eſcudriñan los ſecretos y fuerça de la naturaleza, que para exercicio de labradores, que continuamente han de eſcoger y obrar lo mas ſeguro. Digo que todo arbol ſe puede plantar, o de ſimiente (y deſta ſon los baruados que nacen lexos del arbol donde no alcançan las rayzes) o de baruado de los que nacẽ de la rayz arrancãdo le, o de ramo. Plãtar de ramo es de tres maneras, o eſtaca cortada, o rama deſgarrada, o pua para enxerir. De ſto diremos porſi adelante. Sepa todo labrador (labrador llamo a qualquiera perſona que entiende en labrar el campo) que toda planta, ſegun teſtifica la ſagrada eſcriptura, tiene fuerça para nacer de ſi miſma, vnas ſolamente de la ſimiente, otras de ramo, otras de ramo y ſimiente: y toda planta que tiene ſimiẽte tiene fuerça en ella para nacer, mas muchas ay que la tienen tan flaca y de tã poca fuerça y virtud q̃ los arboles que della nacen ſon tardios, lleuan tarde, y mal fructo y aun los mas dellos ſalen eſteriles y que para ſer buenos tienen neceſsidad de enxerir ſe, y la que no lleua ſimiente nace de ſus ramos, o rayzes q̃ la naturaleza en coſa alguna ordinaria es defectuoſa, y cada planta tiene en ſi

misma su simiente de que se multiplica. ¶ Muchos de los arboles que lleuan simiente, y aun los mas tienen fuerça en las ramas para nacer dellas y hazerse buenos arboles, otros no tienen virtud en las ramas, que muy falso es aquello que dixo el Crecentino, que todo arbol prenderia de ramo, lo qual es imposible en el pino, y en el cipres, nebros, y otros muchos arboles que a vnos dio Dios virtud en la rama para criarse, a otros solamente en la simiente, a otros en vno y en otro. Todo arbol que no tiene simiẽte es por la fuerça que nazca, o de algun ramo, o estaca como los sauzes. Otros tienen mas fuerça en las ramas, y mas virtud para nascer, mas tambien nascen de simiente, verdad es (como dicho tengo) los mas que son de simiente, no respondẽ ni salen tales como los padres, y aun assi mismo no me parece que acerto el Theofrasto, en dezir que ningun arbol de simiente era bueno, no se halla en la grecia como sean, mas aca en España muchos vemos buenos de la simiente, como nogales, duraznos, almẽdros, y otros muchos. Dize que para ser buenos tienẽ necesidad de enxerirlos (si dixera mejores concediera se lo) que todo arbol enxerto da muy mejor fruta mas no por esso dexan de ser buenos aunque no seã enxertos, quanto mas que arboles ay frutiferos que no se pueden enxerir, y son de buena fructa, y aun los tales no pueden nacer de rama si no de simiente. En los arboles que tienen la simiente menuda, esta mas viua la virtud, y fuerça para nacer en las ramas que no en la simiente, como en las higueras oliuas, vides, verdad es que toda plãta que nace de simiente es de mas luenga vida que las que se criã de baruado, o de ramo, como vemos en los cabrahigos azebuches, y peruetanos, y en todas las monteses, las quales se crian de la simiẽte que las aues comen y echan en el campo. Todo arbol que nasce de simiente (y aun los que de si mismo nacen) son someros y para ser buenos trasponganse. Todo arbol que o de ramo, o baruado, o pua se cria crece mas ayna, y es de muy mejor fructa, y muchas vezes sembrando simiente de buenos arboles nascen esteriles y monteses y poniendo ramas de monteses salen arboles fructiferos, tãta es la differencia de la rama a simiẽtes. Los que mejor prenden de rama son los que tienen los ramos verdes, hermosos lisa la corteza, llena de çumo y substancia, no digo las ramas verdes, en el ser, que esso es por fuerça, sino en el aspecto o vista como la oliua, nogal, higuera alamo blanco, q̃ (como dixe) tiene la corteza fresca y lisa, no roñosa mas los tales mejor prenden de rama vieja que tenga muchos ñudos, porque por alli echa, y sea sana y verde. Dellos prenden bien los flegibles que otros, llaman vinces, nosotros verguias y estos se quieren acodar y pisar mucho. Los que de ramo no prenden son los que tienen la corteza muy brozna, y que parecẽ los ramos secos como el pino, nebro, cipres, que aun al parecer estan secos y sin virtud es que aun en los tales prendẽ algunos de ramo como el moral, arayhan, mas las ramas de los tales han de ser nueuas de cinco o seys años, lo qual en los que dicho tengo no haran nueuas ni viejas. Todo arbol que no se puede enxerir de pua, o de escudete no prendera de ramo y porque para poner los arboles, occurre primero la simiente, dire primero de los que se han de poner de simiente, en que manera y tiẽpos mas esto auiso primero que adonde han de poner arboles o otra qualquier manera q̃ sea (sino es estaca muy alta) no entrẽ gallinas, q̃ en el mundo ay cosa tan dañosa ala planta pequeña. Las simiẽtes son de dos maneras vnas cuescos otras no, y con los cuescos pongo las nuezes, y toda simiente que tiene casco duro. Otras no lo son, o que o son pepitas, o de otra manera, como de cipreses, o laureles. Las que son duras como las primeras es bueno que las põgan en fin de Octubre, o hasta mediado Nouiembre, porq̃ la dureza de la corteza, o casco se quebrante y abra, y con el humor del inuierno. Y quando assoman los calores de la primauera han ya echado algo de rayz y crecen bien excepto si no son tierras demasiadamente frias, y humidas q̃ en las tales se puede biẽ sembrar las tales simientes desde passado el mes de Deziẽbre hasta por todo Enero, y parte de Hebrero, mas toda via lleua grandissima ventaja lo q̃ es algo tẽprano,

no,con tal que no salga de tiempo. Mas si son simientes menudas: como son las pepitas de membrillos,o de perales,mãçanos laureles,cipreses,y toda simiente flaca:o de poca fuerza,deuen la sembrar por la primanera que haga ya calor que ayuda mucho a despertar y abiuar las simientes, que si las sembrassen antes del inuierno, la multitud de aguas y grandes frios las ahogarian, y destruyrian del todo. Con todo esso si es tierra muy caliente,o enxuta podran las poner antes del inuierno, mas ha de ser temprano,porque esten(si ser pudiere) nacidas antes de los yelos alomenos que esten arraygadas. De las primeras pueden hazer almaciga,mas las tales q̃ no quieren tanto regalo, mejor es q̃ las pongan apartadas cada vna por si, y si las pusieren juntas, aya alomenos vn palmo de vna a otra,y vna mano en hõdo, mas las que son menudas y flacas como las segũdas, para bien hazer han de yr en almaciga,digo en era,como el colino, o porrino, o las otras hortalizas con que vayan sembradas muy ralas.

¶Qualquier manera de simiẽte sean cuescos,o pepitas, o nuezes, de arbol sano, ni nueuo ni reuiejo,sino que este en buena edad,assi mismo sea de mucha fructa, y muy buena,y escojan la simiente entre buena la mejor,sana,lisa,ni d̃ fruta cocosa ni azeda sino biẽ madura, y cogida en buena sazõ. ¶Muchos vsan sembrar por si el fructo entero con su simiente, digo la mançana, o pera, o membrillo, y no creo que yerran en ello, mas esto es siendo el fruto de buen sabor oloroso dulce como los peros, membrillos, que la simiente, aun toma alli de la bondad del fructo mas perfection, que en las q̃ son simiẽtes azedas como naranjas, o limas para que nazcan naranjos,o limones,saldran muy azedos los fructos q̃ si fuera por si la simiente, pero claro es que mas se conseruara en su ser qualquier cosa estando con quien la cõserua,pues como la cascara a la nuez, assi cõserua aquella pulpa de los membrillos su simiente.

Esto de sembrar assi,no lo digo para en las fructas que tienẽ pulpa, y cuesco de baxo,como los duraznos, guindos,cerezos, aunque tambien los duraznos y melocotones,y aluerchigos,y otros sus semejantes, pienso que ganarã bondad sembrando el cuesco, cõ su pulpa. Pues auida la simiente (si han de sembrar por si tal qual he dicho)allanen bien vna era o dos, segun fuere la cantidad, mullendo bien la tierra, limpiandola de todas piedras, yeruas, y suziedades es mejor que sea en tierra que no se aya labrado jamas, porque este mas sustanciosa, que en la tal qualquier simiente prende mejor y crece mas ayna, y si tal no se puede auer,sea tierra muy holgada,sea assi mesmo suelta, y muy estercolada con estiercol viejo, y podrido, y quando pudiere ser mezclado y encorporado con la tierra,sea la era larga,y angosta,porque dẽde fuera sin hollar la puedan poner la simiente,cubrirla, escardarla, y limpiar la los arbolezicos. Otros ponen estas simientes en tiestos, lo que digo en lo vno,entiendan en lo otro,que no ay otra differencia sino ser grandes,o pequeñas eras, verdad es que los que se ponẽ en el suelo de mas dela mejoria de tener mas tierra nacen y crecen mejor porque ay mas calor en el suelo en el inuierno, que en los tiestos. Pues adereçada y mollida bien la tierra pongan la simiente muy por orden,y con vn harnero cernan le la tierra en cima muy delicadamẽte quanto dos,o tres dedos, en alto. Es mejor poner estas simientes en creciente que en menguante (como dicho tengo en otras partes, y dire adelante) que por ser precepto tan prouechoso le repito muchas vezes, sea en dia caliente, que no haga frio, y si fuere tiempo que este aparejado a llouer, no lo rieguen antes que llueua que mucho mas ayuda a abrir la pluuia que el agua de fuentes, o pozos,y si tal no la ay de rio es mejor, y si huuiere de ser de poço sea rezien sacada,porque esta caliente. Rieguẽ la era con mucho tiẽto, no vaya el agua de furia que amontona la tierra y descubre la simiente,echẽ le vna red encima por los pajaros que lo pican y escaruan. Si los tales arbolezicos nacieren espessos entresaquen los porque mejor crezcan y si haze grandes soles, cubran los las siestas con algun sombrajo, y a la noche y mañana esten descubiertos, y en el inuierno cubrã los de noche, y estẽ desembaraçados d̃ dia, sino fuere muy desabri

Del sembrar los arboles sus simientes.

do de yelos y frios. Muchos ay que ponen las tales simientes alla por el estio, diziendo q̃ el regar mucho y grãdes calores las hazen mas ayna brotar. Verdad es que no niego que entonces pueden tambien nascer, mas grande ventaja tienen las que en la primauera se sembraron, que allende de ayudar les mas el tiempo por ser mas biuo estaran mas crecidas y hechas para sufrir los frios del inuierno, quanto mas aquel grande sol de estio, mas ayuda a recozer, escaldar y quemar las tales simientes q̃ abrotar, lo vno es acertamiento, lo otro natural. Y quiẽ no vera ser muy mejor sembrar el arbol de su simiente quando el quiere brotar, q̃ quãdo se le quiere caer la hoja: que lo mismo que obra el tiempo en el arbol, obra en la simiẽte. Repartio Dios los tiempos, vnos para poner otros para coger, otros para labrar, y todos para bien hazer. La primauera (como dize Theofrasto) es vn tiempo bueno, no esteril, muy aparejado para produzir qualesquier plãtas: porque es caliente y humido, y el suelo ha de estar hueco y fofo, y tal ha de estar para sembrar toda simiente. El estio es caliente y seco, y el otoño frio y seco, y el inuierno frio y humido, y por esso estas tres tẽporadas no son tales como la primauera para produzir las plantas, sino las ayudan con algo de lo que tiene la primauera, que es calor y humor, que en el inuierno las abriguen, y en el estio les den harta agua: mas toda via lleua lo natural grande ventaja y con razon, que lo vno haze lo Dios, y lo otro va por industria de los hombres. Pues de q̃ esten ya crecidos algũ poco estos arbolitos que nacieron de simiente; pongãles sus rodrigones pequeños: porq̃ vayan derechos y quitẽles lo que naciere por baxo por que crezcan en alto. Porque toda planta que es nueua, tiene necesidad de crecer en alto, hasta que este tal que no la alcancen bestias a roer el cogollo. Y los que quieren que crezca en alto, han les de quitar las ramas baxas, con tal que siempre le queden no menos de dos, o tres cogollos, porque si vno se elare, o lo royeren no se pierda del todo, y aun alas vezes le quitan aquel por donde mejor brotara. Assi mesmo las que han de parrar y embarnecer, despunten las de lo alto, y ansi reharan en ramas y cuerpo. Tambiẽ se crian los arboles muy altos, si son puestos bien juntos, y hazẽ se mas parrados, y estienden mas las ramas por los lados estando apartados. Por tanto vea el Señor de qual mas se agrada, o que es lo que mas conuiene a sus arboles y heredad.

¶ Ansi mesmo toda planta nueua, agora este en almaciga, o no, tiene necessidad que le mullan muchas vezes la tierra, q̃ este fofa y hueca y blanda. Y porque arriba dixe que la hera para poner las simientes de los arboles auia de ser bien estercolada, y algunos ay a quien el estiercol es dañoso. Tratando de cada vna por si, dire aqual es prouechoso, y a qual contrario. Mas torno a dezir en el poner destas semillas, que las grãdes se ponen mejor, antes de los grãdes frios del inuierno, excepto sino fuessen tierras en demasia humidas y frias. Mas en lo de las menudas mi parecer es, que sean puestas despues de los grãdes frios del inuierno, que es ya por Febrero y Março, sino fuessen lugares muy calientes, y aunque en los contrarios algunas vezes sucedan biẽ, en las mas cosas se ha de poner por obra lo mas seguro, sino queremos arrepentirnos muchas vezes. Y esto quanto al poner de los arboles en general de su simiente. Del trasponer dellos adelãte se dira. Los arboles que naceu de simiente para que lleuen mas ayna, o los enxiran en otros, o otros en ellos. Y porque muchas vezes acontece que se crian arboles en tiestos, como son naranjos, y otros de muchas maneras, y algunos dellos son de naturaleza, que por no poder estender las rayzes se les rebueluẽ en derredor del tiesto, y andando el tiempo enferman y se pierden y por tanto a los tales les vazien la tierra y les corten las rayzes retuertas, y aũ si los trasponen en el suelo quebrãdo el tiesto les corten las rayzes retuertas y medraran, que de otra suerte no medraran, y aun se pierden.

Del tiempo para poner arboles.
CAP. V.

EN EL año ay dos, o tres tempo-radas para poner qualquier planta agora

agora sea baruado, o rama, o estaca. En fin del otoño, que es por Octubre, o Noviembre, o por Hebrero, y março, y en los lugares muy frios por parte d Abril entiendese en los arboles que entonces no huuierē brotado. Que ninguna planta se deue poner despues que ha brotado, que en el riñon del inuierno que es Deziembre y Enero, pocos dizen ser bueno poner ni trasponer arboles, ni aun otra qualquier planta. por la muy estremada frialdad. Y quando haze grā des frios, o yelos, toda persona se guarde de plantar, porque como es malo plā tar por el estio, por causa de las grandes sequedades y calor, assi mesmo es muy malo con los crudos frios, que aunque algunos prendan son muy malos, y desmedrados, y si los tales se pusieran en el tiempo que deuian, salieran muy singulares y en esto bien son concordes que en tal tiempo (si no son tierras en demasia calientes) no se deua poner planta ninguna, mas en los otros dos ay alguna differencia. Vnos alaban para posturas el mes de Octubre, y Nouiembre, que dizen que las plantas que entonces se ponen, solamente se ocupan en echar rayzes, porque segun dize Theofrasto, todo arbol en el inuierno echa, o le crecen las rayzes, y en el verano la rama, y por esta causa estando presas, y arraygadas echan muy singulares pimpollos ala primauera, y nunca (o por marauilla) se pierdē, lo qual no es assi a las que se ponen a la primauera, porque no pueden bien echar rayzes y ramas juntamente en vn tiempo, y vemos que muchas de las que en la primauera se ponē, o trasponen echan flor hoja, y alguna rama, o pimpollo: mas despues quando viene el calor rezio: como no tienen fundamento de rayzes, perecen las mas dellas.

¶ Los otros dizē que el inuierno es vn tiempo como muerto, y quando y ela ni siembren ni planten, y que la primauera es muy biuo, porque en el resucitan y crecen todas las plantas, florecen todos los arboles, paranse verdes y floridos los campos, todas las cosas se paran lindas, alegres, hermosas, y vfanas. Bien concedē que las plantas que en inuierno se ponen, o antes (si llegan a la primauera) son mejores, y mas seguras, mas dizen que pocas son las que pueden passar los demasiados frios y humidades del inuierno, que como a las de la primauera es enemigo el grāde sol y calor del estio, assi a las que se ponen en fin del otoño es muy dañoso y contrario el inuierno cō sus muy delatētados frios y aguas quemandolas y emas por donde auia de echar nueua rama, o ahogando con muchas aguas aquellos poros, o lugares por donde auia de echar las rayzes. Y q̄ tanto es mejor el plantar a la primauera que antes del inuierno, porque se pueden poner y multiplicar los arboles en ella mas que en otro tiempo. Pueden los poner de toda simiente, o de ramo, o de baruado, poner, trasponer, enxerir de pua, o de escudete, o de simiente, o de las otras formas. Y cierto es que de todas estas maneras no se criā los arboles tambien, antes del inuierno como despues. Y aunque en algunas se puede biē hazer, no en todas, como en la primauera. Estas dos opiniones tienen verdad y porende deue bien mirar el que quisiere poner arboles, la calidad de la tierra en que los ha de poner q̄ si es muy fria, o humida, o si se pueden bien regar en el estio, en tales tierras deue poner las plā tas a la primauera. Mas si es tierra caliente, o seca, pōgan los antes del inuierno. Y dize el Crecentino, que si es tierra caliente, y quieren plātar antes del inuierno, que sea la postura tardia, y muy cercana a Deziembre, y si fuere despues del inuierno, sea tēprana, por en fin de Enero, y algo de Hebrero; esto digo en las tierras calientes. Y si son tierras frias, y quieren plantar antes del inuierno, sea temprano porque antes que entren los grandes frios este reforçada la planta. Y si fuere despues del inuierno sea algo tarde que sean ya passados los grandes frios de Enero, y Hebrero.

¶ Las plantas que se cortan de ramo, si son por la primauera corten las quando comiençan a hinchar se vn poquito las yemas, o muy poco antes; y si se han de poner antes del inuierno corten las en acabandose de despojar de la hoja, o poco tiempo despues con tal que esten curadas las ramas, porque en el vn tiempo ha recobrado algo de virtud y sub-

Auisos para plātar arboles.

ſtãcia, y en el otro no la ha perdido del todo. En inuierno con los grandes frios lo mas de la virtud del arbol ſe recoge a las rayzes. Eſte auiſo doy general, que toda pua para enxerir, todo ramo para poner, y todo arbol para traſponer, ſe corte en menguante de dia, y ſi ſe pudiere en creciente de luna, y los traſpongã, planten y enxiran en creciente.

¶ Corten los ramos de arbol que eſte ſano, que no ſea enfermo, ni de mala fruta deſmedrada ni cocoſa. Sea de arbol ni muy viejo, ni muy nueuo, que ſea bien hecho crecido, y ſea arbol afamado de buena fructa mucha y cõtinua. Sea el ramo gentil de buen gordor, no roñoſo, tenga yemas hartas, por dõde lance buenos pimpollos. Del gordor no ſe puede dar regla cierta, porque de vnos arboles quiere mas gordo que de otros, mas el medio es como de haſtil de açadon, poco mas, o menos, ſea dela mejor parte dl arbol. Vnos alaban la mitad, digo del medio del arbol, no del medio entre las ramas, ſi no dl medio altor. Theofraſto dize, que ſon muy mejores (digo para prender mas ſeguros) los que ſon del pie del arbol, por tener como vna propinquidad de parenteſco, o ſemejança de rayzes, y que prenderan mas ayna. Sean dela parte oriental del arbol que ſon muy mejores cortados en menguante de dia, y en creciente de luna, por la ventaja grande que tienẽ los que en creciente ſe ponen a los de menguante (como la luna, ſegun parece por Ptholomeo) ſea muy humida, quando creſce crecen todas las humidades, y quando es menguante, reuiene y deſcrece todo humor. Aſsi la ſangre lluuia de las mugeres, como las vñas y cabellos, y la mar ſegun el curſo de la Luna creſce y mengua y las niñetas de los ojos de algunos gatos. Bien prouado lo tienen los que cortan madera, que eſperan a la menguante mayormente del dia, y por el cõſiguiente en nueſtro caſo. Mas aunque es bien plantar en creciente, guarden ſe de plantar en plenilunio, que es quando la luna es llena, porque los arboles que entonces ſe plantan, crian muchos guſanos y hormigas, y carcoma entre el trõco y la corteza, y eſto es general en los arboles que entonces ſe plantan, como enlos que ſe cortan para madera (como dize el libro llamado Ortus ſanitatis, capitulo tercero.)

¶ Entre el cortar y poner aya el menos tiempo que ſer pudiere. Quãdo los cortaren no haga frio ni viento, ni grande calor, y lo meſmo ſea al poner, y al poner no haga grande ſol. Y antes que los corten hagan les vna ſeñal de bermellõ, o de almagre, porq̃ ſepa el ayre en que eſtaua, digo que lo que eſtaua antes de cortado hazia el cierço, hazia el cierço lo ponga, y lo que hazia medio dia, vaya como eſtaua. Eſto ſe guarde en toda planta que ſe puſiere, o traſpuſiere, porq̃ de otra manera hazeſele muy de mal poniendo lo que eſtaua vſado al ſol hazia el frio, y lo que eſtaua vſado al frio, poniendolo hazia el ſol. Eſto es en las plantas que quedan ſobre tierra, que las que de todo quedan cubiertas, no ſe le haze daño.

¶ Si fuere planta muy delicada a quien ſon contrarios mucho los yelos haſta que eſte algo crecida, pongan le en las yemas vnos cañutos de caña largos, ſanos de vn cabo, a manera de dedal de muger, y anſi le podran defender de los yelos que caſi los mas delos arboles por las yemas, o cogollos ſe queman. Y eſtando de la manera que he dicho cubiertas todo el tronco eſta ſeguro del yelo.

¶ El poner de los baruados es d muy poca ſciencia, porq̃ ellos van ya preſos de ſi meſmos, y por eſſo no digo ſi no q̃ los ſaquen en menguãte de dia y creciente de luna, y con las mas rayzes que ſer pudiere, y que vayan ſanas y no retorcidas ni quebradas, y las que tales eſtuuieren corten ſe las que mas daño hazen que no es bien que vayan las liſiadas. Lleuen conſigo alguna tierra a bueltas, de las baruajas. Aya entre el arrancar y poner el menos tiempo y eſpacio que ſer pudiere, y ſi muy lexos huuiere de yr embueluan las rayzes en algun paño algo humido, y anſi no ſe les caera la tierra, ni ſe ventearan. Al tiempo del poner aſsienten los, ni mas ni menos de como eſtauan antes, y vayan quãto mas hondos pudieren, y han de aduertir que al tiẽpo del poner no quede ninguna baruaja tuerta ni rebuelta con

otras

otras, ni retorcida, sino que quede derecha, porque delas tales se crian las rayzes derechas, que son mas prouechosas al arbol, y asientenlas vna a vna con la mano, y pisen y aprieten mucho la tierra junto al tronco y rayzes, y lo que queda acodado por baxo, y lo de encima quede hueco y mollido.

¶ Si ay algun arbol que es muy preciado, y del no pueden auer baruado, pueden hazer que en qualquier ramo nazcan baruajas y rayzes por muy alto que este, y haze se desta manera. Tomen vn canastillo y quiten le el suelo, y despues metan por el aquel ramo que quieren que barue, y aten le muy bien en aquel lugar que ha de nacer las rayzes cõ vna soga, y ponga se de manera que el ramo vaya biẽ por medio del canastillo, y hinchan le de tierra, y rieguen le de tal manera que contino tenga humor, y dende a vno, o dos años que tenga buenas rayzes corten le con grãde tiento con vna sierra junto por aquel canastillo por la parte baxa, y lleuen le con su tierra juntamente, y pongan le donde ha de estar q̃ ciertamente prendera si no es por mal recaudo. Otros ponen tiestos de barro mas no es tal como el canastillo, porque aquel pueden le enterrar juntamente cõ el baruado y podrira. El tiesto han le de quitar al poner, y esto no es tan bueno, pues si con el le pusiessen no dexaria entrar humor al pie, o salir lo demasiado ni crecer las rayzes. ¶ El tiẽpo de poner los baruados es el mejor antes del inuierno, que es por Octubre, o Nouiebre excepto si no fuessen tierras demasiadamente frias, o humidas, y en esto sigã la condicion de las otras posturas.

¶ Los que de ramo prenden son de tres maneras, los ramos digo, porque aqui no hablo de la pua para enxerir, que assi mesmo se puede dezir esta ser ramo, aunque sea chico, mas adelante se dira, mas digo de las ramas para poner. Vnas que cortan y las aguzan para meterlas con maço, y las tales quierẽ tener buen gordor, y ser derechas, para que no se les haga tanto de mal el golpear, y entrẽ derechas. Estas tales para que vayan bien deuen les hazer primero el agujero con vna estaca para que mas sin pena entre, y no se le hara tanto de mal, y despues pongã la propria que ha de estar; mas mi parecer es que para que todo arbol vaya bien puesto y assentado; y sea mas seguro, y no reciba tanto dano maceandole, sera muy mejor hazerle su hoyo, y ponerle muy biẽ, y aprieten le mucho la tierra por la parte baxa. Theofr. dize q̃ los sarmiẽtos prendẽ: como arriba dixe cõ vna estaca, y los metẽ con vn maço, mas aunq̃ prendã las tales posturas son de poco valor, y fructo pues assi es aca, no se ha de mirar como prende solamente, sino como sea mejor; bien prende el puesto con maço y estaca, mas grandissima differencia ay de los tales a los que van bien assentados en sus hoyos, no atormentados del maço. No digo yo aqui de algunos arboles que son de tan poco precio, o son tan biuos de nacion, que como quiera que los pongan prenden muy bien, y si los tales pusiessen en hoyas, bien que serian mejores, mas seria mayor la costa, o gasto que la renta, y en todas las cosas han de mirar que la renta que se seca y fructo, sea mas que la costa, que la heredad que esto no haze deuela con tiempo desamparar el señor, que seria trabajar y no medrar, esto digo para los que quierẽ prouecho del campo, que los que solamente andan por el deleyte gasten quanto quisieren, que ellos no andan tanto por el prouecho quanto por el plazer, pues al proposito. Los arboles que son de poca pro, si prenden muy bien de maço y estaca: como sauzes alamos, demasiado seria poner los de hoyo si no fuessen baruados.

¶ Pues los arboles que anssi se han de poner en hoyo, es muy bueno que en lo baxo tengan algun codo en que assiente, porque del tal salen mucho mejores las rayzes y si fuere madera verguia doblen la vn poco, de manera que la hagan hazer pie, y si fuere madera rezia, o esta ca gorda porque el doblarle podria hazer mucho perjuyzio dize Crescentino, que le hiendan vn poco por lo baxo, y por alli chupara y traera harta substancia assi, lo qual no haria tan bien quedando entera, pero aquesta manera no la tengo yo por buena, porque mucho mejor tendria que fuesse la estaca aguzada a tres esquinas, q̃ no q̃ fuesse hendida

ni meter anſi la piedra dentro. Ay algunos que preſumen de agricultores, y remachan aquello de donde han de ſalir las rayzes, y a todo mi parecer ſe engañan (porque como dixe arriba de los ſarmientos) va corrompido y liſiado, y mas propinquo a podrirſe que no ha echar nueuas rayzes. Otros hazen algo mejor que le picã con vn cuchillo la corteza diez o doze vezes, que no paſſen de la corteza, porque cõmo en las vides ſale y brota algun ſarmiento por donde ha ſido algo herida, deſta manera echa el erbol algunas baruajas, mas eſto digo que ſea en lo que ha de eſtar ſo tierra, y en lo mas hondo. Y aun dize el Crecen: que aunque no ſe aya de hincar, ſino poner a mano en hoyo vaya algo aguda ſin que lleguen al coraçon o tuetano.

¶ La otra manera de poner de ramo ſe parte en dos, la vna es deſgarrada del arbol, tirando que ſaque conſigo vn pedaço del meſmo tronco con ſu corteza, como pie, con q̃ aſsiente en el hoyo, y eſtas ſon mejores q̃ eſtacas d̃ raſgar, las llamã raſgalios. Las otras llamã d̃ vña, lo qual es como en las oliuas, q̃ junto con el pie, o en el meſmo pie le nacen vnos pimpollitos q̃ hazen vnos pezicos redondos como nudos, o propriamẽte como pie, o baſa de pilar, y ſi a eſtos tales en qualquier arbol q̃ fuere ſe les puede llegar la tierra para q̃ en aq̃l aſsiento eche baruas, es excelẽtiſsima coſa pa poner, mas ſi no ſe puede hazer aderecen los toda via haſta q̃ tengan buen gordor. Al tiẽpo del poner corten los con todo ſu pie y algo mas, y pongan los donde han de eſtar, que ſi no es por negligencia prenderan bien y ſe haran muy buenos.

¶ Del altor deſtas eſtacas, o poſturas, es que ſi es en lugares donde roen vaya tan alto, que ganado ninguno no pueda alcançar los cogollos, mas ſi es en lugar ſeguro lo mejor es que no ſalga de palmo arriba del ſuelo, porque toda planta quanto mas nace junta con el ſuelo, mas gentil ſe haze y mejor, lo que ha de lleuar ſo tierra es lo mas que ſer pudiere, excepto ſino fueſſe en tierra muy humida. Qualquiera deſtas poſturas lleue vna, o dos horquillas, y ſi tienen cogollos, o yemas, vayan muy ſanos, y ſin liſion.

¶ Aun ay otra manera de poner, que ſe llama de pierna, y eſta no conuiene a todos los arboles, es quando ay en vn arbol dos, o tres, o mas pies y quierẽ entre ſacarlos, y en eſtos tales deuen deſmochar las ramas, y dexarle las mas horquillas que ſer pudiere, y arrancarlos con las mas rayzes que fuere poſsible, y al poner guardẽ todas las reglas que ſe hã dicho y diran ſegun que mas a cada vno compete, y deſta manera, ſe pueden traſponer grandes arboles: mas como he dicho no en toda nacion, excepto en aquellos que ſon de naturaleza humidos, como oliuas, naranjos, que todo arbol que es ſeco no quiere ponerſe ſino de plãta pequeña, o rama vieja que ſea eſtaca. Eſtos tales quieren las hoyas muy grandes y ſer muy mas hondos ſo tierra que antes eſtauan.

¶ En eſtos ſe ha de guardar aſsi meſmo el tiempo para plantar, como en los otros que ſea algo caliente, mas no ſeco, y ſi fuere freſco no ſea frio, ni muy humido, es bueno el abrego para poner arboles y guarden ſe mucho del cierço (como dize Theofraſto.) De quatro viẽtos principales que ay, el ſolano es caliente y ſeco, de propriedad del fuego. El abrego caliente y humido: como es el elemẽto del ayre. El gallego frio y humido, y reſponde al agua. El cierço frio y ſeco de propriedad de la tierra. Toda plãta que de ſimiente de ſi meſma naſce, ſea en qualquier manera, es cierto que no puede echar las rayzes muy hondo, y por eſſo vemos que las mas de las monteſes porque ſon de ſimiente, y no traſpueſtas, no llegan a perfecta maduracion ſu fructo, por tener las rayzes muy ſomeras, y no tener humor con que al eſtio puedan ſoſtener, y gouernar ſu fructo, excepto algunas cuya naturaleza es teter ſus rayzes ſobre la haz d̃ la tierra como las enzinas, y por eſſo vemos que en eſtas vn pequeño ayre derrueca mas que en otros arboles grandiſsimo viento. Verdad es que mucho ayuda a coger viento tener eſtos arboles ſiempre hoja. Pues tornando al propoſito, todo arbol que nace de ſimiẽte, y aun los q̃ por ſi nacen por ſer ſomeros tienen neceſsidad de traſponerſe, y aũ a los mas de los que ſon pueſtos a manos les haze grande pro

de pro, y parece que se huelgan con tal mudança (y con razõ) que dexan la tierra esquilmada y van a otra fresca nueua o holgada, dexan lo no tal, y van a mejor, que en qualquier poner, o trasponer, siempre han de lleuar alguna mejoria de mala tierra a buena, ó buena a mejor, y nunca por el contrario: mas el arbol q̃ muchas vezes se trasplone, medra poco y bastale ser vna vez bien trasplueslo, mas mientra mas vezes se trasplone mas mejora la fructa. El tiempo que señale para poner, esse mesmo es para trasponer y primero dire de los hoyos para los arboles.

De como han de hazer los hoyos para poner y trasponer, y en q̃ tiempos.

CAP. VI.

SON concordes y discordes todos los agricultores en esto de los hoyos en que tiempo se deuen hazer, vnos cõ otros concuerdan en dezir que si es tierra, gruessa, fuerte, seca, o humida, se hagã los hoyos hartos dias antes y Columiel. dize, que sea antes vn año. Son discordes en las tierras que son floxas y flacas, en quãto tiempo antes se ayan de hazer, vnos dizen que se hagan dias antes, otros q̃ no, sino en el tiempo del plantar, mas la verdad es (segũ ya es visto por experiencia) es mejor que estẽ de dias hechos, porque en las mas de las tierras la sobre haz es la mejor, tiẽe mas tez y esta afloleada cortida del sol y del ayre, y aũ los q̃ bien sabẽ en poner qualquier planta que sea, alcubrir junto con las rayzes no le echan de la tierra del hoyo, sino dela que esta fuera. Pues si esta ventaja tiene la sobre haz, lo mesmo terna el hoyo que estuuiere de dias antes hecho. Si es tierra humida afloleasse ha, si se seca beuera agua, si flaca assi mesmo hara tez (como dicho tengo) y en las tierra q̃ son assi flacas, mayormẽte si es tierra fria, sera bueno echarle vn poco de estiercol para que pudra alli, y de substancia ala tierra, o hinchã las de paja, o serojas, y denle fuego para q̃ el agua encorpore la ceniza, o estiercol cõ la tierra. Sino han podido hazer los hoyos vn año antes sea alomenos dos meses antes q̃ pongã el arbol, y quemen en los hoyos lo q̃ dicho tẽgo. Y si estuuiere seca la tierra cinco, o seys dias antes q̃ ayan de poner el arbol, hinchan la hoya de agua, y en auiendola bien embeuido tornẽla bien a mollir, porq̃ mejor assiẽto haga el arbol, y dize Colum. (y a mi paresçer con razon) que la planta que assi se pusiere en tales hoyos prendera mejor y cresçera mas ayna, verdad es q̃ aunque los hoyos esten rezien hechos no dexaran de prender, mas quiẽ no vera las ventajas q̃ los vnos tienen alos otros en la bõdad? y aun mas q̃ en vn dia pornan mas plantas que en veynte otros no ocupando se mas de poner y cõbrir solamente, y assi no se passara la sazon buena para las plantas.

¶Item sean los hoyos muy hõdos, muy anchos. Colum. dize, q̃ son buenos aquellos de boca y muy anchos de suelo, a hechura de mazmorra, o silo, mas yo digo q̃ sean las bocas anchas, y si fuere tierra seca, o cerros sean los hoyos mas hondos, q̃ en los llanos, o tierras humidas. Todo lo q̃ se dixo enel hazer los hoyos de las viñas, podra aprouechar para los hoyos delos arboles, y lo q̃ aqui he dicho assi mesmo para las viñas, excepto para los arboles porq̃ son mucho mayores, es menester que tambien sea el hoyo muy mas ancho y mas hondo, y tenga aduertido primero cada vno y mire q̃ arboles tiene de poner, y segun q̃ cada vno fuere tal le haga su hoyo y assiento. Si fuere tierra muy floxa, o arenisca echẽle abueltas vnas espuertas de tierra gruessa, o cieno de rio, es bueno para q̃ se encorpore, todo aquel tiempo q̃ los hoyos estan hechos vno cõ otra, y dara mucha substancia ala tierra, y si es barro arzilla echar le vnas espuertas de arena, y de otra buena tierra, y siempre refrescar los hoyos al tiẽpo de poner las plãtas, digo tornar los a cauar y mollir.

De la manera q̃ se han de plantar los arboles.

CAP. VII.

ANTES que començasse a dezir de los hoyos, auia començado a dezir como se auian de trasponer los arboles grandes. Y pues estan ya los hoyos hechos, vengo los a plantar, estos por auer menester mucho humor, quieren

ren ser puestos en fin del otoño, desmochen los en menguante, y dexenlos estar assi algunos dias porque suelde y fortefiquen algo las cortaduras y dexẽ les quantas mas horquillas pudieren, porq̃ entre ellas brotan mejor, aunque algunos dellos (aunque no lleuen horquillas) brotan bien como los cidros, o alamos blancos, y oliuas, mas con las horquillas brotan mejor, y son mas seguros, lleuen las mas rayzes que ser pudiere, y pongan los en los hoyos bien hondos: y para que sean mas seguros, y mas perfectos han los de arrancar en la menguãte del dia, que es a la tarde, y trasponganlos en la creciente del dia, q̃ es a la mañana, y creciente de luna: y echen les estiercol muy podrido y muy mezclado con tierra a las rayzes, y rieguen los lo que bastare, y quando pusieren algun arbol de esta manera grande, digo pie, o grãde estaca, o pierna, sotierren las dos partes y quede vna encima, y nunca cubra menos de la mitad, q̃ sea alomenos tanto lo que esta debaxo de tierra, como lo que esta encima: porq̃ toda planta mientra mas fuerça lleua de baxo lãça mejor rama, biue mas, da mas fructo y mejor, y conserua se mas tiempo, y lo que auia de dezir primero, prẽ de mucho mejor, Y ya dixe que si no es en lugar donde aya peligro de roer, q̃ todo arbol quanto menos queda sobre el suelo (al poner) tanto prende mejor y crece mas presto y se haze mas perfecto. Si es planta pequeña la que trasponen de nueuo, quiten le todo lo seco, o roñoso, lo demasiado, y dexẽ la entres, o quatro cogollos, porq̃ si alguno se elare no se pierda del todo quedando le mas por do brote, y aun de lo q̃ nasciere en los dos años primeros no les deuen quitar nada, porq̃ muchas vezes los malos pimpollos arremeten y crescen mas que los q̃ son buenos, y engañanse quitando los mejores y dexando los q̃ no son tales: por esso no les quiten nada de lo q̃ nasciere en los primeros dos años: excepto sino nasciesse ental lugar, o tã desmedrado que claramẽte se viesse ser malo, y antes dañar que aprouechar.

Dixe en el libro primero hablando en la sementera de los panes que siempre (si fuesse posible) auia de ser en crescie te lo mismo digo en sembrar de simiẽte los arboles, y aũ en poner los de q̃lquier manera y aũ en principio de crescimiẽte mayormente en los que se ponen, o de simiente, o de ramo, con que el ramo o estaca se corte en menguante de dia que aunque en los baruados es tambien esto muy prouechoso, no es tan necessario, y digo de la creciente, porq̃ la luna quãdo crece ayuda a henchir de substancia y virtud a todas las plantas, y quando mengua las vazia y enxuga, y por esso los que son expertos, en cortar madera aguardan las menguantes de luna, y dia porque entonces los arboles, no tienẽ tanto humor como en las crescientes, y por esso han de plantar en crescimẽte, mayormente de dia, auiendo cortado los ramos en menguante de dia, son mas sanas las que son cortadas en menguante de dia: todo arbol pequeño que ponen agora ser baruado o no, le ponen en tiẽpo enxuto y dias de sol y calimẽte, sea sobre tarde: porque el frescor de la noche le ayudara mucho, y aun tẽga le cubierto algunos dias hasta que prenda y se arraygue: lo qual le ayudara no solamente contra soles y calor, mas aun contra los yelos si los hiziere, mas si es tiempo humido o ñubloso, en qualquier hora del dia los pueden poner sin defensiuo de sombra, y quando cortarẽ los ramos para poner, o arrancaren los baruados, ni esten elados ni rociados. Al poner qualquier planta vaya muy bien assentada con la mano, las rayzes bien espar zidas y cada vna en su lugar, que ni vayan retorcidas, ni jũtas vnas con otras, y junto con el pie de la mata pongã quatro o cinco piedras de a tres y quatro, o cinco libras y algunas guijas menudas: porque en el estio tienen cõ su frialdad frescas las rayzes, y aun hazen que los arboles no broten tan presto, y assi mismo no se yelan tãto como dize Paladio hablando de los almẽdros, y el dize põgan guijas que son mejores y tienen por su frialdad mas humidas y frescas las rayzes, porq̃ dixe q̃ las pusiessen junto, no sea tanto q̃ no dexe espacio luengo paraque echen rayzes, vayan puestas no mas cerca de vna mano, y no mas lexos de apalmo. Los mas de los arboles tienen esta naturaleza que procuran echar

char las rayzes, en la ſobre haz de la tierra, y eſto es muy dañoſo, mayormente en los tiempos ſecos, y calientes, y aun en los muy frios, q̄ lo vno como eſtan en la haz de la tierra ſeca faltales el humor, y aſsi ſe ſeca la fructa, y aun los arboles hartas vezes, y el otro en inuierno tambien ſe yelan las rayzes ſi eſtan deſcubiertas, y aũ es verdad que todo arbol miẽtra menos humor tiene mas preſto brota y mas preſto le queman los yelos, digo ſeyẽdo de vna caſta todos. Eſto ſe puede remediar, ſi quando los ponẽ no les hinchieren de todo las hoyas de tierra, ſino que queden en la mitad, porque echan las rayzes en lo baxo, y poco a poco los cubran, digo que en dos o tres años acaben de hinchir la hoya, y cada vn año los eſcauẽ y los corten las baruajas ſomeras que echan en la ſobrehaz de la tierra, y eſto ſea en tiẽpo no frio, y en eſto miren lo que dixe del eſcauar y desbaruar las vides. Y torno a dezir que a ninguna planta nueua le amontonẽ la tierra al pie que le haze mucho daño, que llaman cõ eſto las rayzes arriba, ſino dexẽ llana la tierra, que yerran los que ſus vides y arboles acogombran tan altos que hazen vn monton de tierra al pie muy alto, con q̄ prouocan que enel trõco que eſta ſobre tierra ſe hagan rayzes, y con eſto ſuben ſe las rayzes alo alto, y pierden ſe las que eſtan hondas ſotierra, que ſon las que mantienen la planta, y eſto vſan mucho en vides y oliuas, y con eſto las echan a perder, y paſſe enlas que lo tienẽ ya por vſo, y guardenſe de hazer tal coſa enlas que puſieren de nueuo. Eſcauar es bien para que beuan agua, y ſe enxuguen las baruajuelas ſomeras, acogombrar no mas de quanto ſe yguale la tierra y que de llana, excepto en algunos arboles q̄ ſe ſuelen elar por el pie, y es biẽ que los defiendan: como ſon los naranjos y todos los arboles de aquella caſta.

¶ Y dixe que todo arbol, mientra menos humor tiene brota mas preſto, y diran algunos que lo cõtrario ſe vee, que los arboles y parras de càſa mas preſto brotan que los de fuera que eſtan enel campo, yeſtos ſon mas regalados y mas vezes regados que los del campo, allen de deſto muy mas preſto brotan los arboles que eſtan en los valles, que los q̄ eſtan en llanos, o cerros, pues claro es que los valles abundan mas de humor que los altos, y por eſſo auian de brotar mas tarde: y en quanto en aquello diran la verdad, mas creo yo que ſi los de caſa, o los de los valles brotan mas temprano, no es por abundancia de humor ſino por eſtar amparados y defendidos de los ayres y vientos, mayormente del cierço, que eſte es el que aprieta las yemas delos arboles, y no les dexa tan preſto brotar. Otras razones pudiera dezir, mas por no detenerme, las callo al preſente. En quanto pudieren, dende chiquito, guien el arbol que vaya derecho de pie, porque ſera mas ſano, mas hermoſo, no menos fructifero, y no ocupara tanto campo, y al poner de cada planta piſen y aprieten mucho la tierra con las rayzes y tronco por lo baxo y lo alto del hoyo que quede mollido: porque pueda beuer agua.

¶ *Orden de los arboles:*

EN toda manera de arboles, deue yr puesto cada linaje por ſi, y por orden: porque allende de ſer mas gentiles (porque toda coſa bien ordenada agrada mas que lo que eſta confuſo) ſeran mas prouechoſos, que ſi vn linaje eſta diſtincto por ſi, labrar le hã mejor en ſus tiempos, regar le han mejor quando tuuiere neceſsidad, ſin regar otros a quien el agua haze entonces daño, o no tienen en aquel tiempo neceſsidad de ella, y eſtando juntos guardar los han mejor al tiempo de ſu fructa que ſi eſtuieſſen repartidos vno aca otro aculla.

¶ Item a pocos arboles es prouechoſo eſtar juntos con otros de diuerſos linajes, mayormente ſi ſon contrarios, o de mal olor. A la vid es enemigo el laurel, y el auellano: a todos los arboles y plantas es dañoſo el nogal, mayormente alos que alcança ſu ſombra. Por eſſo conuiene, que como en los pueblos biẽ regidos, eſtan repartidos los officios, que en vn cabo eſtan los mercaderes, en otros los plateros, en otra calle los herreros, en otro lugar eſtan los çapateros y aun enlo mejor, y mas principal del publo eſtan los officios limpios gentiles

El laurel y el auellano y nogal es dañoſo a la vid ſu ſombra

gẽtiles y graciosos, que los officios viles, y de mal olor han de estar muy apartados. Como son pelambreros, y cortidores, y otros semejantes. Y aun los q̃ no son de vna ley, no han de estar jũtos, que lo bueno no se dañe, con lo malo, q̃ en vn cabo y en lo mejor biuen los christianos, en otro los moros, en otros los judios. Bendito sea Dios nuestro Señor y redentor q̃ quito ya en España esta diuision por mano de vuestra Señoria, que procuro la vniuersal conuersion de los moros en estos reynos de Castilla, y cõ este mesmo zelo de traer todas las ouejas al coral de christo, se dispuso cõ grã de peligro à passar la mar y tomar milagrosamente la ciudad de Oran, por dõ de se ha abierto la puerta a que los catholicos Reyes de España passen a conquistar todas las tierras de moros, de otros infieles, plega a Dios por su misericordia (q̃ como se quito en Castilla) de quitar esta diuision en todo, el mũdo y se a hecho vn ganado vouil como el dixo, ya el diablo no goze de tanta presa como lleua de la mayor parte del mundo, lleuando tanta multitud de animas sin cuẽto ni numero de moros y judios. Pues tornando al proposito, quanta excelencia, parecer y ventaja tẽga vna ciudad bien concertada mas que otra que no lo este, vn ciego lo vera: Ansi es pues en las arboledas, que mucha semejança tiene vna huerta bien repartida ala ciudad bien concertada, que mucho mas fructifica y mejor (segun dize Varron.) Pues aparten los arboles chiquitos de los grandes que los asombran ahogan y desmedran mucho, y si son tierras que se suelen elar pongan los arboles mayores hazia aquellos vientos cõ que se suelen elar en aquellas tierras, porque les haga amparo y deffensa, mayormente contra el cierço, que aqueste es el que mas continuamente quema los arboles y assi estaran abrigados, y para esto son buenos arboles q̃ no sean de fructa como alamos blãcos y negros laureles, cipreses, que crecen en alto, y hazen buena pared y defienden del viento, y los tales arboles vayan espessos, o pongan otros arboles de los que no se suelẽ mucho helar segun los ouiere y lleuarela qualidad de la tierra desta manera harã amparo a los frutales, o arboles delicados, estando ellos en la solana, para esto son buenos nogales, o morales que el moral, no se yela tãto por ser tardio, y mejor q̃ todos pared hecha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos, q̃ en los cerros, segũ dize el Theo. y la principal causa ami ver es, porq̃ no ay cosa que tanto daño haga a las rayzes como el agua en tiempo, que yela mucho y en los cerros, no ay agua, o no tanta como en los llanos. Toda arboleda, o viña labrada no se yela tanto como la mal labrada porq̃ en la yerua para el rocio, el qual ayuda mucho a helar los, como agora dixe del agua. Assi mismo en los lugares que se quemã del yelo vayã los arboles mas espessos, por que el viento no los penetre tãto y por q̃ me parece q̃ vn capitulo del Crecen. es general para las arboledas y breue y prouechoso le quiero enxerir aqui, y conel poner, otras generalidades q̃ cõ uienen alos mas de lo arboles.

Pedro Crescentino en el libro undecimo

CAP. XVI.

EN los arboles y en todas las otras plantas ay tres maneras de nascer, que vnas nascen de simiente, otras de vna mezcla de los elementos y virtud o influencia celestial, y desta no se ha de hablar al presente, y otras de ramos, o baruados. Los ramos que se ponen sin rayz, si son de vna madera fuerte, dura, tiesta, brozna, sequiona, que no tiene venas como el moral, oliua, arrayhan, box, hiendales vn poco por aquel cabo que ha de estar sotierra y sea por medio y por aquello hendido metanle vna piedra para que no le dexe cerrar, y por alli atraera mas virtud, y substancia que por otra parte. Mas esto del Crescenti no se entendera siendo la tal estaca, o ramo algo duro y viejo, mas yo por mejor auria que fuesse entera y no hendida y desto remito me ala experiencia.

¶ Qualquier arbol que lleua la simiente muy menuda y flaca se planta mejor de ramo que de simiente, crescemas presto da mejor fructo, y lo mesmo haze de baruado, excepto algunos que aun que lleuan

lleuen ſimiente menuda no puede naſcer de ramos como los cipreſes, y otros algunos. ¶ Todas las plantas humidas verguias y las que llamã aquaticas (por que ſe crian bien en las aguas y riberas, y arroyos) de qualquier manera que las pongan, o hinquen en tierra prenden muy bien y echan muy buenas rayzes, y ſe hazen grãdes, deſta manera ſon los membrillos, auellanos, ſauzes, alamos blancos, y las mimbreras. Todos los arboles que ſon de ſu naturaleza caliẽtes como ſon los morales, aunque ſean pueſtos de ramos duros prenden muy bien porq̃ con ſu calor atraen mucho mantenimiento y humor, y produzen preſto rayzes. Los ramos delos arboles rezios que tienen la madera muy tieſta, es bueno que por donde han de echar rayzes les den algunas pequeñas cuchilladas, digo piquetes q̃ corten no mas dela corteza, y por alli atraen mantenimiento y botan rayzes, y eſto tengo por mejor y mas prouechoſo, q̃ lo hendido que dixe arriba en eſte miſmo capitulo. Toda planta que da el fructo oloroſo, caliẽte, enxuto, ſeco, es mejor q̃ la planten en lugares altos no humidos: deſta manera ſon las camueſſas, peros, peras y cermeños con tal que ſean lugares ſubſtancioſos: porq̃ eſtas fructas mayormente las que llegan a inuernizos, mejorã mucho con el ayre, mas las q̃ dan el fructo muy humido, como ſon las guindas, cerezas, moras, membrillos muy mejores ſon en llanos o valles (como dize el Crecenti.) Todo arbol y aun todas las plantas ſon mas tẽpranas en los lugares abrigados de frio y pueſtos al ſol, y mas tardias en lo cõtrario, y por eſſo cada vno deue mirar lo q̃ mas quiere, o poner lo en todo por tener fructa de todo tiempo. Los arboles q̃ lleuan ſimiente muy pequeña y flaca, deuen los poner de ramo, o de baruado, y aunque de ſimiente prendẽ bien no los deuen poner, porq̃ en los tales ay eſtos incõuenientes. Lo vno de muchas ſimientes nacen pocos, porque ſe pierde mucha ſimiente, y dan muy tarde el fructo, y hazen ſe eſteriles o mõteſinos. Los q̃ de ramo ſe ponen crianſe mas preſto, y haze ſe el arbol caſero muchas vezes aunque ſea el ramo de arbol no caſero. Y miren q̃ no ay tal poſtura como la de ramo, ſi lo ſabẽ bien hazer, eſto digo ſi el arbol es de la naturaleza de los que prendẽ de ramo, q̃ algunos ay como los cipreſſes que aunque tienen la ſimiente muy menuda no prenden de ramo. Los q̃ lleuan grande la ſimiẽte como duraznos y almendros, de ſimiente prenden mejor, q̃ de ramo los que no lleuan ſimiente nacen ſolamente de baruados, de ramos, o de algun tronco, o enxertos. Si donde han de hazer arboleda no es lugar cerrado ni ſeguro de animalias ni ganados, han los de criar en otro cabo bien cerrado dos o tres años, y deſq̃ eſtẽ tan altos q̃ no los puedan alcançar al cogollo beſtia alguna, entonce los traſpõgan, y donde los criarẽ ſea tierra dulce, ſuelta y eſtercolada cõeſtiercol muy podrido. Todo arbolico nueuo ſea continuamente mollido, y ſi haze grandes ſequedades han los bien de regar algunas vezes. Tanto eſpacio han de dexar entre arbol y arbol, entre vid y vid quanto conuenga a la grandeza dellos, cõ la virtud, fuerça, ſitio ayre y qualidad d̃ la tierra, y con la experiencia de aq̃lla regiõ. Si la tierra es ſeca, o cerros y cueſtas han de ſer los hoyos mas hondos para los arboles que en los valles, o llanos, o tierras humidas, ſi es arzilla o barro, es bien hazer el hoyo ancho y muy hõdo y mezclar alli muy buena tierra y arena porq̃ en el barro puro pocas plantas prẽden bien, y en eſto vean lo q̃ dixe arriba en el capitulo q̃ trate delos hoyos delas viñas. ¶ Quando ponen o traſponen alguna planta, ſino es muy pequeña, pongan la alos miſmos ayres q̃ antes eſtaua q̃ lo q̃ eſtaua hazia el oriẽte, o medio dia pongan al miſmo ayre, y no al cõtrario. Quando ponen algun baruado quiten le todo lo que en las rayzes eſta llagado quebrado, o dañado, y corten lo con vn cuchillo. En toda planta que vuieren de poner miren que la tierra ni eſte ſeca ni muy mojada, y mas vale enxuta, que hecha agua, porque ſe rebate y haze barro, y ala que eſta enxuta deſpues de pueſta la planta pueden le echar algunos cãtaros de agua. ¶ En los lugares ſecos, cueſtas y cerros es bueno plantar antes del inuierno, y en los valles y tierras humidas, y que ſe riegã deſpues, y los que tienen el medio antes y deſpues.

Notable auiſo para traſponer arboles

¶ E-

¶ En qualquier manera de poner los arboles han de tener muy gran diligencia en escoger lo mejor para poner, y si es simiente q̃ no sea muy cocosa ni arrugada ni reuieja, ni de fructa ni de arbol enfermo, esta pongan en el mes de Henero, o Febrero, no mas de quatro dedos sotierra, esto es en las tierras frias y humidas q̃ si fuere en tierras calientes y enxutas puedẽ le poner por Otubre y Nouiembre. Las posturas que son de ramo sin rayz se han de poner, si es tierra fria por Março q̃ estan las ramas llenas de virtud vital, y estã preñadas, y si es tierra templada por Hebrero y aun por Henero, y si tierras calientes por Octubre y Nouiembre, que aun entonce no han recogido la virtud a las rayzes, mas siẽpre la corten en menguãte de dia, y cresciente de luna si fuere possible, porque sera mas sana y ponerla en cresciente de luna, lo qual se puede hazer todo en el mesmo dia, que en la cresciente de la luna pueden corta, o arrincar las plantas ala tarde que es menguante, de dia. El ramo que vuieren de poner no le hà de retorcer, ni hazer otro semejante perjuyzio, saluo si es verguio acodarle, y si es de madera dura, o vieja ya dixe lo q̃ le auien de hazer. Todo ramo, q̃ se ha de poner si fuere muy largo, tengan tal auiso en el q̃ si fuere possible salga muy poco de tierra, o haziendo le el hoyo muy hondo, o acodandole. Y si ay yemas por lugar baxo, cortẽ le lo alto porque toda planta quanto mas baxo brota tanto es mejor, y assi los que son expertos cortan los sauzes, oliuas, vides, alamos blancos naranjos, cidros, limas laureles, y otros semejantes, y hallanse bien dello, si es en lugar seco la postura de los arboles no les corten nada sino pongan los tan hondos que alcancen a donde tengan las rayzes humor y substancia bastante, y desque esten biẽ presos que passen dos otres años los puedẽ cortar junto al suelo. Esto es el capitulo del Crescentino, y aun añadidas algunas cosas para la declaraciõ del, tras el continuare algunas otras reglas generales de la manera que van estas aunque vayan sin orden. En muchos linajes de arboles ay machos y hembras, conosce se el macho en tener las hojas menores, mas angostas, mas duras y agudas, el fructo menor, el cuexco o pepitas mayores menos carne, o pulpa en el fructo, y brotan o florecen mas ayna, por tener mas calor, y son ñudosos en los ramos y trõco menos çumo, y la fructa de los machos no es tan sabrosa, ni tan prouechosa como la de las hembras. Destos tales ay vn prouecho, allẽde del fructo, que aunq̃ sea ygual en otras plantas, es mas euidente, mas claro, conoce se mejor en las palmas y alfocigos, q̃ sino ay entre muchas hembras vn macho, o encima de la hembra no ponẽ vna, o dos varas del macho no brotan, ni dà su fructo tan biẽ y pues esto es en las palmas, de creer es que no sera menos en los otros arboles, que la natura en estas cosas que son ordinarias, no crio cosa superflua. Pues sera bien que entre muchos arboles, delos que ay en vn linaje machos y hembras, pongan entre muchas hembras vn macho: porque pienso que con el olor y ayre del, brotaran las hembras mejor, o enxerir hembras en machos: porque ellos son de su naturaleza mas calientes y secos que las hembras, y cõ esto atrae mas nutrimento alas rayzes y aura substancia de que puedan los troncos y ramos fructificar mejor: mas querria que fuesse el enxerto sotierra, y siẽpre procuren en quanto pudieren, poner arboles hembras, antes que machos: porque dan mas fructo y mejor, y son en lleuar mas continas.

El tiẽpo de las posturas.

Como se conoce en los arboles el macho y la hembra.

Nota las [illegible]tas q̃ no [illegible]tã sin te[illegible] macho.

¶ *De los arboles caseros y monteses.*

ASsi mismo en los mas delos arboles ay caseros y montesinos, mayormẽte en aquellos cuya fructa pueden las aues comer entera con su simiente, como las cerezas guindas, ciruelas, vuas, azeytunas, que de la simiẽte q̃ se cae criã. Todos los monteses cargan mucho de fructo, mas que los caseros. Mas como al tiempo de madurar (que es al estio) les falta el humor, nũca o muy pocas vezes lo maduran perfectamente, y es desmedrado, dessequido, roñoso, empedernido, encogido, sin çumo, sin sabor, sin gracia: porque toda planta que nace assi de simiente cayda, y aun las que nacẽ de si (como de rayzes) por tener las rayzes so-

zes ſomeras no madura ſu fructo, como los peruetanos y otros ſemejãtes. Mas las que maduran antes que entrẽ los calores y ſequedades como los cerezos mõteſes, o las q̃ en fin del otoño, como los azebuches, por tener ya ſufficiente mantenimiento, pueden madurar perfectamente ſu fructo, por eſſo toda plãta, o caſera, o mõtes q̃ naſce de ſi de ſu ſimiẽte, y las que naſcẽ de ſi miſmas por tener las rayzes enla ſobre haz tienẽ neceſsidad de traſponerſe. Como las mõteſinas ſe hazẽ caſeras, es deſta manera. Lo primero cortando le todo lo reuiejo de ſuariado lo roñoſo las eſpinas, los reſſecos y dxar ledos, otres brotones, pimpollos nueuos. Lo ſegundo cauãdo y eſter colando la muy bien, y regarla ſi lo vuiere meneſter, ſi es vieja cauẽla muy hondo, y ſi nouezita, lo mejor es traſponerla. A la que es vieja de mas de cauarla muy hondo, hanle de hender dos, o tres rayzes de las mas principales, y meter por aquello hendido vna piedra guija, o pedernal, q̃ paſſe de vn cabo a otro q̃ por aquello hẽdido a traya nueuo y ſufficiente mantenimiento por las rayzes al tronco y aun aſſo ſe haze en los arboles caſeros quando ſon viejos que tienẽ duras las rayzes, y por ſu dureza no puedẽ chupar, o traer tanta ſubſtancia quãta han de meneſter mas lo mejor para hazer buenos los eſteriles monteſes, es el el enxerir y traſponer los deſpues tãhõdos que el ñudo del enxerto quede cubierto de tierra. Aſsi miſmo ſe emiendan mucho haziendoles vn agujero en el tronco que llegue haſta el coraçon y meterles por alli vna cuña de madera, mas eſto es mejor quando pecan de mucho humor. Lo miſmo hazen alos caſeros q̃ de mucho humor eſtã perdidos, y lleuã el fructo ruyn y cocoſo, mas el agujero vaya aſoſlayo hazia arriba, para q̃ el humor cuele mejor. Eſto es como las ſangrias en las perſonas, y en otros animales. Todo arbol fructifero es de menos vida que el eſteril en ſu genero por que el fructo quita mucha parte, de la ſuſtancia y fuerça. Eſto es aſsi, en los arboles como en los animales, que las mugeres, yeguas, vacas, cabras, ouejas y todo animal machorro q̃ no cõcibe biue mas y mas freſcos q̃ las que paren y las que poco paren mas rezias y mas ſanas que las que mucho paren, aunque deſto no ſe puede dar regla general, porq̃ algunas vezes vemos lo cõtrario aſsi es en los arboles muy frutiferos q̃ biuẽ menos tiempo q̃ los que poco fructo lleuã, y aun aconteſce que quãdo vn arbol en vn año lleua mucho fructo, y luego enferma y ſe ſeca, mayormente ſi es viejo, y como los arboles mõteſinos ſi los labran y adereçan ſe hazen caſeros y fructiferos ſe hazen monteſinos y ſe pierden, ſi los oluidan de labrar, q̃ vna regla es de los contrarios, y toda coſa ſe conſerua en ſu eſtado teniendo aquello cõ que ſe crio, y faltandole aquello es por fuerça q̃ ſe pierda, o haga alguna grãde mudança. Toda planta (y por la mayor parte todas las plantas) q̃ eſtã cerca de agua corriente, y las q̃ abundantemẽte ſe riegã eſtã mas freſcas, lleuã mas fruto y durales mas la hoja, y eſtã mas ſanas.

a hazer arboles ſes ca-

es regla

¶ *De los arboles uezeros y cadañegos.*

SOn muchos arboles vezeros mas no por ſu naturaleza, ſino, o porq̃ no les baſta la virtud y ſuſtãcia de la tierra en q̃ eſtan a dar les tanto mantenimiento a que juntamente en vn año echen rama, que llamã nudrir, y lleuen fructo: deſto ay experiencia, q̃ traſponiẽdo los tales a mejor tierra, lleua cada año mas fruto q̃ antes a vezes, o ſon vezeros aunque eſtẽ en buena tierra. Si ſon muy altos de cuerpo, y muy grãdes, aunq̃ ſea mucha la bõdad dela tierra, no puede baſtar ajũtamẽte nudrir y deſfructar. Experiẽcia dello, q̃ deſmochãdo los tales quitãdo les lo ſuperflo y deſuariado, mayormẽte los ramos q̃ ſubẽ muy altos y deſuariados, alos queles con mas trabajo ſube el nutrimento y virtud, ſea viſto el arbol q̃ hera vezero ſer muy mejor cadañero, q̃ vezero. Falſiſsima es la opinion de algunos q̃ dizen que la oliua es vezera de ſu qualidad y natura, q̃ ſi tal fueſſe en todo cabo lo ſeria y en toda echura, vemos los en vnas regiones vezeras, y en otras cada año lleuar fructo y mucho. Mas a eſto diran q̃ lo haze la diferẽcia dela tierra, luego no es natulaleza del arbol. Que digo en vna miſma tierra en la miſma

ma heredad vnas son vezeras, otras cadañegas, es la causa la hechura dellas, y tamaño dellas. Las muy grandes, altas, desuariadas, son las que a años lleuan, mas las enanas, parradas, redondas, cada año desfrutan, vno bien, otro mejor, si es por culpa del tiempo que les llueue quando estan en flor, o les haze viento, que no ay en el mundo cosa que tanto daño haga a los arboles quando florecen, a las oliuas y vides, quando cierren, y aun a los panes como esto que he dicho, que es agua, o viento rezio q̃ sacude mucho. Pues tornando al proposito: todo arbol en qualquier linaje que sea, es mas frutifero siendo enano recogido, que los que son altos y aun tratan se mejor, coge se mejor la fructa sin peligro del que coge, ni daño del arbol, que ni le aporrean ni le desgarran: lo qual es en grandissima manera dañoso a la vida del arbol que no durara tanto a la vista, a la copia del fructo, y aun a la mejoria, que mientra mejor tratado es qualquier arbol, no solamente da mas fruto, mas aun mejor. Pues que dire de los que de tal suerte aporrean, o consienten aporrear sus oliuas, que dexan mas rama en el suelo que en el arbol quitando les todo lo nueuo en que lleuan el fructo, y atormentando lo viejo, sino que los tales son enemigos de sus haziendas y lo que me parece de los arboles assi tratados, que aun vezeros me marauillo que sean, porque les quitan en lo que hã de lleuar la fructa y no en vn año, mas en quatro tienen q̃ hazer en nudrir y criar nueua rama. Y no lo callare al proposito, que pocas vezes se vio vno que mucho quisiesse holgar estar rico ni medrado, labro yo mis oliuas y posseolas vn año, y trabajo le todo en ellas, y por no trabajar en el coger, arriendo las a quiẽ por no dexar vna sola azeytuna (q̃ del arbol no tiene cuydado) busca quiẽ mejor los quebrãte y aporree: y haze bien en sacudirle que buen dinero le cuesta, viera lo su dueño. Otros arriendan sus viñas por estarse ociosos ẽla plaça murmurando de vnos, mintiendo de otros a ninguno dexan estar en su estado, disfamando mugeres, jugando, renegãdo. Digo que arriendan sus viñas y dan la ganancia a otros, y ellos vienen muertos de hambre a casa a reñir con sus mugeres, pues el que arrienda la heredad, no esta debalde que por sacar della, o lo que le cuesta, o buena ganancia, al podar dexan hartas varas los podadores, que aunque echẽ a perder la viña, el no cura sino que le de harto fruto, desta manera desmedra el señor, pierde se la heredad, y aquel gana en ella cuya no es, todo por no trabajar, y desta manera alcançan las heredades al señor: y no el señor a las heredades: y los arboles que assi se tratan en muchos años no tornan, pues quiero tornar al proposito que lleuaua. Aquel arbol se conocera ser vezero que estando en tal tierra, que segun su natura y qualidad le conuenga y sien do bien labrado, bien limpio, y bien tratado, no lleua sino años, mas esto digo q̃ de los tales pocos seran vezeros. En ponerlos en las tierras que les conuienen adelante se dira tratando de cada vno.

El daño que se haze ẽ uarrendar sus viñas.

Vengo agora a dezir que es lo que se les ha de quitar, como y quando,

QVanto a lo primero, en todo arbol es mejor el podar en mẽguante por que han retirado mucha virtud a las rayzes, y assi no pierden tanta fuerça han les de quitar todo lo reseco viejo, roñoso, retuerto: porque alli se hazen nidos de gusanos y hormigas, y aun estos defectos que he dicho no dexã medrar ni crecer el arbol, no dexando bien passar el mantenimiento por si con su dureza a lo superior, ni dexan dar tãta fruta ni tan buena, q̃ los arboles que andan renouados demas d̃ ser mas hermosos son mas fructiferos y de mejor fruta, mas madura, mas sana, y mas sabrosa, quiten assi mesmo las ramas muy desuariodas, entressaquen las espessas que cierran el arbol, y las que le abren mucho y procurẽ formar el arbol derecho, redondo, copado, que dara mas fruto y mejor y el arbol es mas hermoso y ocupa menos tierra. Y porque todo arbol por la mayor parte da su fructo, en lo nueuo dexen le en las ramas nueuas y buenas quiten las muy altas, y en quanto pudieren dexen le copado, y redondo y muy limpio de reuiejos, de resecos y retuertos, y de ramos juntos y caualleros. En los arboles no es tanto saber el podar como en las vides

No se [illegible] ni caue[illegible] bol est[illegible] con flu[illegible]

vides porque cada arbol mueſtra muy a la clara el buē ramo, y qual és el malo, y qual es el q̄ le haze bien y qual mal, y cō forme la grandeza del arbol con la fuerça y bondad de la tierra, que mayores ſon en las buenas que en las floxas y flacas; y mayores en las tierras humidas, y que ſe riegan, que en las ſecas, deſmochando lo demaſiado biuira mas tiempo, y dara mas fructo y mejor, han les de podar para bien conocer lo ſeco, y aun por que es menos daño del arbol deſque ayan cogido la fructa haſta que encomiēce a brotar, y ſi entonces no lo hā hecho ſea quando la fructa eſta algo crecida, y tieſta que no ſe cayga, mas mucha vēta ja tiene el primer podo que dixe del primer tiempo.

¶ En ninguna manera toquē en el arbol quando tiene flor, porque recibe grandiſsimo daño, ni entonce le cortē nada, ni aun le cauen, y quando cortaren algū ramo aguarden a q̄ ni yele ni llueua, ni viento, ni aun grande ſol, ſi no vn tiēpo amoroſo, gentil y bien tēplado, y cortē biē todo lo reſeco y afiſtolado que entre tanto q̄ eſta alli no puede medrar el arbol, y embarrē las cortaduras con barro meclado cō eſtiercol de vacas, o cabras. Y ſi es ramo delgado que de vn golpe le puedē cortar, bien és q̄ le cortē cō vn cuchillo, mas ſi es ramo viejo, o gordo, mayormente en tiempo de fructo córtenle con vna ſierra delgada, y quede la cortadura liſa, y ygual, y bien redōda, o algo ſoſlayo, y ſoldara mas preſto, y cubrira mejor la corteza, y no llana hazia arriba q̄ el agua no pare, ni la pudra. En todo arbol, ſi cōſientē hijuelos, o pimpollos baxos como en las higueras, oliuas, y granados, pderſe ha lo alto porq̄ no ay virtud, para mantener vno y otro, y quien quiſiere q̄ los pimpollos crezcā biē, corten el tronco, y quiē quiſiere conſeruar el arbol en el ſer que tiene alimpie le biē de los pimpollos porq̄ la virtud, eſtando diuidida, o rspartida terna poca fuerça para entrambas partes, y eſtando entera y vñida ayudara biē a la vna dellas. Y ſi el arbol fuere viejo, y le quiſieren reſtaurar, dexen le vno, o dos pimpollos, de los que nacen en mejor lugar y mas baxo, y aſsi meſmo ſi fuere malo, o eſteril porq̄ en lo nueuo ſe hagan algunos enxertos, mas ſi es bueno y de buena hedad, mi parecer es que le quiten todo lo que le haze daño, y aun los arboles que tienen eſtos pimpollos quando chicos tardā mucho en crecer y no ſon tan fructiferos, ni ſalen bien medrados. A los arbolezitos que ſe ponen de nueuo no les deuen quitar ni deſmochar coſa algūna al primero, ni ſegūdo año porq̄ muchas vezes acōtece echar por los lados mejores yemas q̄ por el cogollo principal y quitan por yerro lo mejor; dexen los arraygar, y paſſado algū tiempo los limpien y guien porq̄ entonce por tener mas fuerça, echara mejor por las yemas q̄ le guiarē y aun en aquellos q̄ tienen la corteza gorda y verde y biua como naranjos, laureles, oliuas, higueras, alamos blancos; y otros ſemejantes, es biē que a a los otros tres; o quatro años los dejar reten por baxo, digo deſpues de traſpueſtos, y ſea la cortadura por ſotierra, porque mas crecen en vn ano aſsi dejarretados q̄ en quatro. Acontece muchas vezes que en algunos arboles, mayormēte en las oliuas ya viejas nace algū pimpollo mas verde, alto, liſo, lindo, y eſtos muchas vezes (como los hijos tragones y vicioſos) nacen por mal de ſus padres gaſtando lo que tienen y dexandolos a puertas, y deſpues ni ellos ſon para ſi mismos, ni para otros prouechoſos; pues aſsi es muchas vezes en las plantas que nacen aquellos pimpollones que chupan la virtud de todo arbol y deſecanle y ellos eſtā verdones no ſon para lleuar fructo, pues vea el ſeñor del arbol que ſi aquel pimpollo es tal que en el quede la virtud y fuerça del arbol, que tenga las ramas bien hechas muchas yemas buenas y buenos cogollos, y ſi el arbol fuere, o tan viejo, o tan mal hecho, que aya menester reparo, dexe el ramo porq̄ ſe corte el arbol, mas ſi es ramo deſuariado largo, ſin yemas de mala hechura, ſin mueſtra de ſer bueno, mayormēte en arbol que ha menester conſeruarle en el eſtado en que eſta, cortē el pimpollo como a enemigo de todo el arbol.

¶ En los mas de los arboles ſi ſon viejos, o enfermos, y los cortan por el pie brotan de nueuo y remocenſe, no tan ſolamente en las ramas, mas aun perecen las rayzes viejas, y nacen otras nuē-

uas, y queda el arbol del todo nueuo, que lo seco no dexa crecer bien el arbol con su dureza, ni passar el mantenimien to a delãte a la rama (como dixe arriba) mas aqueste remedio de cortarle es bue no para si el arbol no es en tanto grado viejo q̃ este en lo vltimo, y postrimero de su vida, que ya no tiene calor ni hu- mor, o tan seco y podrido, q̃ carezca de toda virtud, q̃ a los tales mejor es arran car los d̃ rayz y poner otros en su lugar.

¶ Los mas de los arboles viejos echan al pie algũ pimpollito, si alguno destos es bueno es señal de biuir, que ay virtud corten el arbol para que se haga el pim- pollo, y si los pimpollos que echan son menudos y desmedrados, arranquen le del todo, y mire biẽ lo que el euangelio dize. Que le corten y echen en el fuego, y dexe el lugar para otro bueno.

¶ Ay algunos arboles que por ser muy llanos, o por ser muy hondos en las hor caduras, que quando llueue recojen en si toda el agua y retienen la allí, y despues por estar ansi detenida se pudre aque- llo y haze hueco el arbol donde esta el agua. Para esto veã si lo hueco es por par te de arriba, y despues de visto abran lo dende arriba hasta abaxo, hasta que lle- guen a lo sano quitando todo aquello que assi estuuiere reuiejo, hasta que lle- guen a lo biuo, y embarren las llagas cõ barro y cõ estiercol de cabras todo mez clado y ansi no parara alli el agua, ni se hara mas hueco, antes cerrara lo q̃ esta- ua hueco. Mas si se haze el hueco, por que toma mas substancia con las rayzes della que puede dixirir el arbol y repar tir a las ramas, den le vn barreno por ba xo en el tronco junto con las rayzes, y vaya el barreno a sosla yo hazia arriba, y llegue al medio del tronco, y por alli botara mucha parte del humor que fue- re demasiado. Esta manera es como quiẽ purga, o sangra algun hombre gloton, que despues de muy harto se opila y en ferma, y no puede digerir nada de lo que come.

¶ Otros ay que por ser ya muy viejos, y tener muy endurecidas las rayzes, no pueden atraer assi el suficiente nutrimẽ to que el arbol requiere, y ansi dan po- ca fructa, y essa que dan muy desme- drada y sin sazon. A estos tales arboles escauenlos bien hondos, y hien an las mejores dos, o tres rayzes, y por aque- llo hendido atrauiessen les vnos peder nales, o piedras guijas de parte a parte, y por aquellas aberturas atraeran man- tenimiento al arbol, y tornen le luego despues de hecho esto a cubrir el hoyo de muy buena tierra, y dexen la estar ansi.

¶ Por experiencia he hallado, y es cier- to, que por la mayor parte los arboles y plantas que florecen, o brotan fuera de su tiempo natural, despues al tiempo de uido no brotan ni florecen, digo no tan bien, sino es por demasia de buen tiem- po, conforme a la planta, porque parte de lo que auia de hazer aquella planta al tiempo natural lo hizo en el extraor dinario y no natural. Todos los arboles que crian goma en las cortezas es q̃ traẽ mas nutrimento del que puedẽ digerir, y brotanlo como sudor, y yela se, y haze se aquella goma que vemos, los tales no se han de plantar ni enxerir quando lo brotan, sino antes o despues. Quãdo los arboles atraen mas humor de lo q̃ pue- den digerir si no lo brotã y alançan por goma criã la fructa cocosa mala porque tanto daña lo que sobra, como lo q̃ falta. Ay otra señal de mucho humor que lan ça muchos pimpollos por lo duro, y muy desmedrados. El remedio que di- xe, es del barreno y sea no menos grãde de quanto quepa el dedo pulgar, y aun desta manera machos arboles que lleuã la fructa amarga, por mengua de lauor se hazen dulces, como los almendros. Si algun arbol de fructa sale muy alto de pie, tãto que parezca ser demasiado, cor ten lo por donde parezca que puede echar mejores pimpollos, o los tiene, porq̃ ningun arbol muy alto es bueno si no para madera, y aun si por los lados e- cha algunas ramas largas desuariadas, corten las y paren le redõdo y dara mas fructo y mejor, y sera mas hermoso. Ya dixe en que tiẽpo los auian de podar, o entresacar. Los arboles q̃ no han de ser muy altos es bien q̃ desque ayan creci- do lo q̃ pareciere q̃ les basta, les quiten el cogollo alto, y ansi estenderan en las ramas, y los que quisieren formar altos, mondenlos de las ramas baxas. Por la mayor parte los arboles que muchas

vezes

vezes se trasponen no medran mucho, porq̃ en echar rayzes tienen harto q̃ hazer (como dize Senec.) Todo arbol que esta diuidido en tres horquillas es mas hermoso y mejor que si mas tuuiesse, o menos, porque sale y gual su copa y cubre mejor su pie. ¶ Los mas de los arboles cargan mas de fructo a la vejez; que quando nueuos como los almendros y morales, creo que son como los viejos q̃ dizen que todos son hijos, sino son prestados, mas la fructa de los arboles nueuos es muy mejor mas sana, mayor, mas sabrosa, de mas substancia y virtud, y en el arbol q̃ ay resecos no es tal la fructa, porque el reseco impide, y no dexa passar la virtud a la fructa, y ansi al tiempo q̃ tiene mas necessidad del humor faltãdole, queda desmedrada, y caesele, y aũ el arbol no puede bien medrar y por esso es biẽ que todo arbol ande en lo nueuo. Muchas vezes engorda la corteza en el arbol y endurece tanto q̃ no dexa engordar el trõco, y esto se vee muy claro, porque si las hienden de alto abaxo sin tocar en la madera del tronco, sino solamẽte la corteza luego se abre por la cortadura y hazen grande abertura, esto se parece muy manifiestamente en los alamos blancos, nogales, higueras, oliuas, narãjos y en todo arbol q̃ tiene la corteza gorda y xugosa, y lo mesmo paresce en los alcornoques. Han de hender la corteza a la larga de alto a baxo, que si la cortassen al traues dañariã y no aprouecharian cosa alguna, y sean pocas las hendeduras q̃ como lo moderado aprouecha daña lo demasiado. Siempre en todo arbol que han de podar mirẽ que las ramas que cortaren, las corten junto al trõco donde aquella rama nace, porque la corteza que crece cubra presto la cortadura lo qual es mejor q̃ no dexar algo del ramo q̃ cortã por muchos respectos que no digo al presente, pues son faciles para saber. ¶ A todo arbol que quitan la corteza perece, porque con ella se cubre y defiende: como los animales con el cuero, y poco que se la quiten queda el arbol por alli descubierto a los frios y sol y suelda tarde y haze se por alli roñoso y hormigoso, y perece si se la quitã toda al derredor.

¶ Aunque en otro cabo se dixera mas al proposito, mas no se podra dezir ser fuera de proposito lo que dõde quiera que se diga aprouecha. Es que el que haze alguna experiencia, mayormente si nũca lo vido hazer, o sea en plantar, o enxerir; digo que la haga mas de en vno porque aun en lo muy seguro muchas vezes se pierde la planta, quanto mas en aquello en que la planta va, o muy delicada, o muy llagada. Las sanas se pierden quanto mas las atormentadas, y muchas vezes no prenden aquellas; de que dan reglas y preceptos, y piẽsan ser por por culpa del arte o precepto, y es porque no lo saben entẽder, y aun bien que lo entiendan no lo sabẽ poner por obra y quien en muchos haze la experiencia aunque en algunos yerre, acertara en otros, y en esto como en los otros officios, errando saldran maestros.

¶ Todos los arboles crecen en rama en el verano y por esso entonce se han de regar o tener humidad para que cõ ella crezcan mayormente los nouezitos. Todo arbol siendo cauado bien hondo dara mas fructo y mas medrado, y a los mas haze prouecho estar escauados todo el inuierno sino son arboles muy delicados, como los naranjos, y sus semejantes a quien es el frio muy enemigo; o arboles que tengan abundancia de agua en el estio, que aunque a estos tales sea prouechoso, no les es tan necessario como a los que no se riegan, mas guarden que al tiempo que yela no tengan aguas en las escauas, que ayuda a que el arbol se queme del yelo, y por tanto es bien atetillar los arboles para que esten seguros del yelo, y puedan beuer agua con que la atetilladura sea llana al pie del arbol. El acogombrar dize Plinio que es mejor en creciente que no en mẽguante, y quando le cubrieren sea con la tierra que esta holgada apartada del arbol, y si el arbol esta enfermo escauen le bien hondo, y echen le de otra tierra nueua, virgen, holgada, de otra nacion, o calidad que era la que antes tenia. En esto vean el capitulo de escauar y acogombrar las viñas, y lo mesmo hagan a los arboles quitando les las baruajuelas somera. ¶ Tambien se deue mirar que muchos arboles y plantas, aunque segun su postura y sazon van bien pue-

La manera del atetillar los arboles.

ſtos y prenden, por ſer mal mirados y mal tratados ſe pierden y deſtruyen, y por eſſo toda poſtura ſe mire y trate y guarde bien, porque muchas vezes aun que no vayan bien pueſtas, ni con buena ſazon por ſer bien tratadas ſe ganan y biuen y ſon buenas, que la miſma razon y regla es de lo contrario.

¶ Para los mas de los arboles, y viñas no es tan prouechoſo el inuierno caliẽte como el frio, y lluuioſo, que haga yelos y cierços, q̃ con las aguas toman fuerça, y con los yelos retraen la virtud a dẽtro y esfuerçanſe mucho, que ſi el inuierno es ſeco y caliente abren y deſpiertan y brotan muy temprano, o muy fuera de ſu tiempo, y vn pequeño yelo que ſobreuiene los quema y deſtruye, y no ſolamẽte quita la fructa mas aun la rama nueua y cogollos, y por no auer tenido ſufficiẽtemente agua en el inuierno, no tienen virtud ni fuerça para el eſtio. Y caeſeles la fructa, mayormente a los que maduran en el eſtio, y otoño, y lleuan la fructa deſmedrada, y poca y mala, y por eſſo para los arboles ſon mejores los inuiernos frios y lluioſos, excepto a los q̃ de ſu natura daña el frio. Que aquello que dixo Virgilio. *Humida ſolſticia & hiems optate ſerenas agricoles*, que quiere dizir. El labrador ruegue a Dios por el inuierno ſereno y enxuto, y por el verano pluuioſo. Para el pan lo dixo y no para los arboles, por lo que he dicho les es mas prouechoſo quãdo el inuierno les llueue con cierço q̃ es ayre frio, q̃ quando cõ abrego q̃ es ayre caliente, porque el frio aprieta y haze tomar fuerça, y el calor abre, y aunq̃ en otras coſas aproueche, en eſto daña el tal tiempo, porq̃ todo arbol en inuierno retira la virtud a las rayzes, y a la primauera las eſparze por las ramas, y por tanto ſi alguno quiſiere enxerir en el inuierno, ſea, o en las rayzes o ſotierra, y a la primauera ſea ſobre tierra, aunq̃ en todo tiẽpo tiene vẽtaja el enxerto ſo tierra. Dize el Crec. q̃ todo arbol dara la fructa mas ſabroſa y mejor ſi hiẽdẽ el ramo por medio y le tornã a jũtar, y atar para q̃ pegue vno con otro, como ſi fueſſe enxerto, mas eſto ſe ha de hazer ſiendo nueuo el arbol en ramo nueuo, y deſde hebrero, haſta mediado marco, porque entonces ſoldara mejor.

Como ſe mejora el arbol y da mejor fructo.

¶ Quando enferman los arboles por humor demaſiado, ya dixe lo que auian de hazer, o de los reſecos: mas quando ay hormigas vean ſi vienen de fuera a comer los cogollos de los arbolezitos nueuos, y para eſto ay remedios. Si el arbolito es nueuo, hagan vna roſca de barro que ciña todo el pie hueca, y abierta por arriba y llena de agua, y pongan la al pie del arbol, y anſi no podran llegar. Otros ponen en derredor del pie del arbol vn circulo de cal biua, como no llegue al arbol, o de ceniza, y anſi no entraran. Otros hazen vn betum, o liga con que toman paxaros, y embarran bien vna cuerda grueſſa, y la atan al trõco del arbol, y ſe quedan todas alli. Dize mas que es bueno mojar bien vna cuerda gorda de lana en azeyte, y atarla al tronco, como dixe, y no ſubiran, mas no llegue el azeyte a las rayzes, que es ponçoña de todas las plantas, mayormente ſi ſon nueuas y entretanto que aya humedad del azeyte no ſubiran las hormigas, mas el azeyte es contrario a todas las plantas, y por tanto no lo tengo por bueno. Si el nido dellas es en el ſuelo es bien echar en la boca del piedra açufre, y oregano molido, y por mejor tengo ſi eſta el criadero apartado del arbol echarle agua cozicndo quẽ las eſcalde y cueza, y ſi ſon dentro del hueco del arbol, y aquello ſe puede cortar y quemar, mas ſi no ſe puede cortar, es bien golpear el arbol y ſaldran fuera, y anſi las mataran todas. Y porq̃ ſiẽpre dentro del hueco quedan ouezicos, y ſimientes dellas: es biẽ tomar çumo de verdolagas con otro tanto de vinagre, y echenſelo dentro con vn aguatocho, por aquellos agujeros, por donde ſalen y perecerã todas, o alpechin q̃ no ſea ſalado, o pongã les vnos cuernos d̃ carneros, q̃ ſeã rezientes, y les ayã ſacado el macho q̃ tiene dẽtro, y alli ſe meten y pueden las alli matar con agua coziẽdo, con eſto hagan la diligẽcia para matar la ſimiẽte que auia quedado en los huecos de los arboles. Y es mucho de procurar como en qualquier manera ſe deſaraygucn las hormigas porque deſtruyen mucho los arboles y fructa y eſtos remedios ſe hagã enel inuierno antes q̃ encomiẽce a derramarſe por los arboles, lo qual hazen ellas

Para q̃ rebien les boles q̃ men hogas.

ellas a la primauera, y las que crian en el suelo se destruyen mucho, labrando mucho la tierra, y assi les deshazen los nidos dellas. Es bueno contra las hormigas y contra otras sauandijas q̃ roen los arboles, aunq̃ estẽ en los resecos: cozer toruisco, y con aq̃l agua (q̃ es matadora) desque este fria, mojar los huecos de los arboles, y echarlos en los agujeros con vna xeringa, y en los nidos que estan lexos en tierra la echen caliente coziẽdo que lo vno el calor las matara, y lo otro el veneno, y aun esta agua mata las pulgas y chinches mojando cõ ella la madera de las camas, y regando donde ay pulgas, y es bueno contra liẽdres y piojos. Otras sauandijas ay que comunmente llaman los labradores tajamocos, otros los llamã muerde y huye, crianse en las cortezas de la madera, y en cañados, roẽ los cogollos de los arboles quando estã ternezitos, procuren los matar todos q̃ no quede ninguno, o impedir que no suban a los arboles, estos se acogen a los encañados, y alli los pueden matar.

¶ Crianse assi mesmo vnos gusanillos en las hojas, y rebueluenlas, y dañase todo el arbol. Pues donde quiera que estuuiere quiten las hojas y quemen las y aun si fuere ramo el que assi estuuiere dañado, cortenle del todo, sino fuere ramo principal, que mas prouecho es quitarle que no por dexarle dañe todo el arbol, que vna sola basta para dañarle y perderle.

¶ La oruga se engendra y conserua en tiempos que haze humidad y calor como buchorno, y mas en valles, o llanos q̃ no en cerros ni lugares esẽtos y ayrosos, han la de coger quando en el inuierno esta en capullos como en vna telaraña, y tambiẽ esta rebuelta en vnas hojas quiten la amano antes que abiue, y quemen la, que si la dexã es huego para los arboles. Tãbiẽ se guarda la oruga entre los resquebrajos de las cortezas de los arboles, y esta es peor de ver y de tomar. Dizen q̃ perece con humo de cosas hediondas, mayormente de alcreuite quãdo abiua y se comiẽza derramar por los arboles. ¶ Ay otra manera de oruga q̃ se guarda en las escobas, y otras matas baxas, hazese la simiente como vnos cañutos agranujados como aljofar menudo, quien estos viere no los dexe de quemar que es oruga aunque no tan dañosa como la otra que antes dixe.

¶ Assi mesmo se hazen vnas telarañas que se rebueluẽ por los arboles y los destruyẽ en grande manera, deuen las quitar a mano como orugas.

¶ Contra los ñublos y otras enferiñedades vean lo que dixe en las enfermedades de las viñas. Assi mesmo viene mucho mal a los arboles por causa de la nieue, en esto vean lo que dixe en las enfermedades de las vides, y tomen aquello, y haganlo, y lo mejor es sacudir el arbol que no quede nieue encima. Assi mesmo si los arboles estan enfermos (y aun q̃ no lo estẽ) es muy singular cosa echarles a las rayzes vrinas muy podridas, mezcladas con otra tanta agua, y con ellas los arboles se refrescan y dan mas fructa y mejor, esto se haga por Enero y Hebrero, y hasta mediado Março. Esto es bueno para las fructas de pepita como membrillos, peras, peros, y sus semejantes. Muchas vezes por mucho humor crian los arboles gusanos en el tronco, y luego (a los que son expertos auisados en esto) se les muestra a donde estan, que leuantan la corteza del arbol, y hazen la como vna bexiguita, o ampolla. Para esto tomen vn clauo de cobre, y con el maten el gusano si no le pueden sacar.

¶ La yedra es muy dañosa a los arboles mayormente a los de fructa, porque no los dexa crecer, ni engordar, antes los aprieta y ahoga. Toda planta que desde chiquita, o desde que la ponen se riega quitando le aquello con que crecio perece, o se empeora mucho, y muchas se ponen en lugares tan secos, o tan calientes, que si quando son pequeñas no las ayudan con alguna agua, si quiera hasta que ayan dos o tres años, que tengan buenas rayzes, es muy cierto q̃ se secaran, o alomenos se criaran muy desmedradas. Pues ay otra manera d regar los arboles quando pequeños, o rezien puestos, que aunque despues les quiten el agua no se les haga tanto de mal. Y para esto es bien que quando ponen los arboles, o sean chicos, o grandes, hazer vn caño de barro, y meterle en el hoyo, que vaya cerca de las rayzes, y quede

Como se hã de regar los arboles.

vn cabo fuera y por alli le podrā regar. Otros ponen en lugar de caño vn cuerno deſpuntado, otros dos tejas, o mas, juntas, los huecos hazia dentro, otros hincan vna eſtaca gorda que llegue acerca de las rayzes, y quādo quieren regar ſacāla, y echar por alli el agua, y deſpues de embeuida tornā a poner el palo, porque no ſe ciegue. Otros por ſer lexos de donde ay agua, o porque no quieren tomar tanto trabajo (pues por la mayor parte quien no trabaja no goza) quādo ponen algun arbol ſo tierra junto con el quanto vna mano, vna botija, o cantaro lleno de agua, para que en el eſtio mantenga muy freſco aquello baxo, mas la tal vaſija ſea nueua porq̄ ſude. Los que ponen caños, o cuernos o tejas, cubranlo cō algo, porque ni el ſol, ni el viento, ni el frio cale por alli a las rayzes, q̄ les haria daño. Los que nada deſto hazen ſi quieren regar aguarden a la noche que ſto el ſol, y tengā hecha eſcaua al derredor del arbol, y echen le agua de noche, y a la mañana tornen lo acubrir, y la vez que lo regarē hartenlo de agua, porque de la poca mas daño reciben que de ninguna, porque con la poca ſe eſcalda ſino es en lugar que ſe riega de contino, que para los tales no damos ninguna deſtas reglas, que de las maneras y tiempos del regar mas adelante hablare plaziendo a Dios, quando llegaremos a las hortalizas. Mas es de notar que todo arbol q̄ ſe riega no da la fructa tan ſabroſa ni de tanto olor como los de ſequera, y eſto es por la mayor parte: y el arbol que ſe riega lleua mejor rama, y el de ſequera la fruta, ſino peca por eſtremo, digo por mucha humidad, o demaſiada ſequedad. Muchas vezes ſe deſgarran los arboles, o algunos ramos dellos con ſu fructo, o por vientos, o por eſtar muy cargados, mas la fructa deſtos tales aunq̄ pareſce madura es ſin ſabor y ſin gracia, que como aq̄l ramo no tuuo entera ſubſtancia ni virtud, aſsi no la pudo dar ala fructa.

De los tiempos y maneras de enxerir arboles. CAP. VIII.

ESta arte y exercicio de enxerir es vna obra tan ſingular y neceſſaria, quanto es ſubtil y gracioſa. Y en toda el agricultura a mi ver no ay exercicio en q̄ mas qualquier noble perſona pueda recrearſe y emplear ſu tiempo (para no auer de eſtar ocioſo) porque con eſta los arboles monteſes ſe hazen caſeros, los eſteriles frutiferos, los buenos mucho mejores, y eſto cauſa auer cada dia nueua manera de fructos, que ni los huuo antiguamēte ni fueron criados en principio del mundo, en tanto que caſi pocos menos arboles ay inuētados que naturales, digo delos fructiferos. Que como de dos maneras, o eſpecies de animales ſe engendra otra tercera muy differente delos padres, aſsi como ſon las mulas aſsi los arboles ſe puedē enxerir en otros que hagan lo miſmo, y eſto es continuo en los arboles que ſon muy deſemejantes y los enxiren, mayormēte paſſando los vnos por otros. Y deſta manera ſe hazen los melocotones paſſando los duraznos por los membrillos. Y ſi enxiren en almendra dulce, o en auellano, qualquier otro arbol que tenga cueſco, lo de fuera ſera lo que era, o durazno, o priſco, o ciruela, o aluerchigo, o aluarcoque, y la pepita ſera almendra, o auellana, y eſta es la mas ſingular manera de enxertos donde en vna fructa eſtā enteramente dos fructas. Es coſa maraui lloſa el enxerir q̄ parece que con ello cō tendemos en ygualarnos con la natura, y aun emmēdados la muchas vezes que lo que ella haze malo, con el enxerir ſe emmienda, y lo buenomejora, y es tāta mudança la q̄ el enxerto haze, q̄ las pueſ de vn arbol enxertas en el miſmo, mejoran. (Como Pli. dize del caſtaño que el llamo Coreliano) porq̄ vn cauallero llamado Corelio le enxerio y mientra mas vezes le enxiren mejora la fructa. Dize Cre. q̄ el tal arbol lleuara la fructa differente de la que lleuaua primero, no ſolo en la mejoria del ſabor y grandeza, mas aun en la hechura y dize q̄ de aqui vinieron tantas diferencias como ay en cada linage de fructas, y mientra mas baxo fuere el enxerto mayor ſera la mudança y ſi fuere ſo tierra mucho mayor, y mas durable. Hazer de fructas tempranas tardias, y de tardias tempranas es ya notorio a todos, q̄ todo enxerto da el fructo al tiempo q̄ le daua el tronco en que eſta enxerto, o es poca la diſtancia de

antes

antes o despues, con tal que no sean los tiempos muy estremados, vnos muy tẽpranos de la primauera, o tardios de el otoño y del inuierno, sino que la distancia sea razonable, mediana, no mucha, tal que se pueda suffrir.

¶De todas las maneras de enxerir es lo mas seguro, prẽde mejor, crece mas presto, biue mas tiempo, lleua mas fructo, siendo de semejante en semejante, como de peral en toda manera d̃ perales y cermeños, y de mançanos en toda manera de mançanos, peros y camuessos, durazno en almendros, priscos, aluerchigos. Bien que todo arbol de pepita prende bien en todo arbol q̃ lleua pepita en su fructa, como perales en mẽbrillos y en mançanos, y por el cõtrario, y el de cuesco en cuesco, como el durazno en almẽdro, el ciruelo en almendro, y durazno en ciruelo, y ansi de todos los otros.

Mas es de notar, que como no se ha de enxerir arbol de grande cuerpo en arbol de chico cuerpo, sino fuere sotierra (como adelante dire) ansi tãpoco no se ha de enxerir arbol de larga vida en otro arbol que sea de corta, como almendro en durazno, sino por el contrario: porque siempre el cimiento y fundamẽto sea fixo. Dize Columella, que todo arbol cuya corteza es gorda, xugosa, correosa, como los que han de ser para escudete, o cañutillos, prenden vnos en otros, aunque sean de contrarias naturas, y aun los que brotan en vn tiempo, sea de escudete, o no. Mas antes que hable de las maneras de enxerir, es menester dezir los tiempos conuenientes a este exercicio, y para mas los atraer a q̃ se aficionen, veã que cosa es alterar fructas, mudar tiẽpos, multiplicar species, y que vn mismo tronco se marauille de si mismo, viendo en sus ramos diuersas maneras de fructos contra la naturaleza de sus rayzes, y que vn arbol lleue tãtas generaciones de fructos quantos ramos tuuiere. Ansi mismo toda fructa enxerta tiene mejor sabor y olor, y si tiene cuesco le despide mejor de la pulpa, y el cuesco o pepita es mejor, y esto dicho p̃ sigamos adelante.

¶Quanto a lo primero el enxerir para ser mejor, ha de ser en creciente de luna y los que enxiren en principio de creciente prenden mejor, y los q̃ al fin de la creciente, digo en quarto vltimo (con q̃ no sea en el plenilunio) lleuan mas presto fructa, y aun en esse año. ¶Es bien enxerir por la primauera, quãdo los arboles encomiençan a botonar, y antes q̃ abrã las yemas, y entõces es lo mas cierto y mejor: porque en aquel tiempo los arboles sudan y hinchan, que el enxerir por estio o brotar, no es tan seguro ni tan bueno, y prender los enxertos entõces es acertamiento, y de lo tal no se deue dar regla, excepto en los enxertos de escudete y cañutillo, y los que se hazen en la corteza, que como dize Columella, aquel es proprio tiempo (como a delante se dira) assi mesmo no deuen enxerir en fin del otoño, que es poco ante del inuierno, porque en aquel tiempo pocos enxertos prenden, y aunque prẽdan, los frios del inuierno que sobreuienen los destruyen, y aun los echan a perder, y si en el estio quieren enxerir, sea en tierras frias y frescas donde haga el tiempo algo semejante ala primauera, y si en fin del otoño, o por el inuierno enxiren, sea en lugares calientes y abrigados de vientos y en solanas. Y porque como dixe arriba, todo arbol tira la virtud a las rayzes, y en verano la estiendẽ por el tronco y ramas. Quien en inuierno enxiriere sea en las rayzes, o sotierra, o en lugar donde le pueda bien allegar la tierra: porque los abrigara mucho y defendera del frio, vientos y yelos, y a la primauera sea en las ramas y tronco (aunque segun razon) en todo tiempo es mejor el enxerto miẽtra mas baxo fuere, y mejor enxerir es sobre tarde que de mañana, y que quando enxiren no haga frio ni yelos, ni vientos, si no fuere gallego, con que no sea muy soberado. Con abrego y cierço es mal enxerir, y tampoco haga mucho sol: y si grãde sol hiziere cubran el enxerto con alguna sombra, ni tampoco llueua, porq̃ el agua es enemiga de los enxerros (digo a la pua y a la llaga) y por esso para enxerir ha de ser en vn tiempo amoroso, tẽplado, gentil y tẽpladamẽte caliente, y en este exercicio se requiere auer mucha experiencia para q̃ vaya bien hecho y acierte, y vean que el arbol, o trõco en q̃ han de hazer el enxerto sea nue

uo fresco y que tenga buena sazon, por que en los tales demas de prẽder los enxertos, hazense muy medrados y fructiferos. Y porque ay muchas maneras de enxerir, primero dire de las que llauan pua, y que tales han de ser las puas.

¶ Lo primero han de ser de arbol muy singular, muy fructifero de muy buena fructa, y muy continua nueuo, ode ramas nuenas de la parte del oriente donde nace el sol al mes de Junio, y antes que corten la pua hagan le vna señal con vn poco de almagre, o con otra cosa, con tal q̃ no reciba la pua daño alguno, y de aquella manera la assiente hazia los ayres q̃ estaua en el arbol, corte la quatro, o cinco dedos mas larga de lo que ha de ser, por q̃ al tiempo del enxerir esse fresca la cortadura. Sea la pua algo gorda, substãciosa, no quede en el enxerto muy luenga, tenga muchas yemas gordas y espessas, tẽga dos o tres horquillas no sea roñosa ni desequida, ni tuerta, ni ñudosa, y si se ha d̃ poner en arbol, o ramo viejo, o duro, vaya calçada en lo viejo de otro año, porque concierte mejor vno cõ otro mas mucha ventaja tienen las puas nouezitas, y el trõco fresco. Y si ramos nueuos no ay, desmochen el arbol, para que de nueuo alance nueuos pimpollos, y el año siguiente hagan los enxertos en aquellos nueuos pimpollos. Y si han de llenar las puas lexos, pueden las llenar metidas las cortaduras en vn nabo gordo, o en barro, o en paño mojado, de manera que vayan frescas y sin lison, y assi se guardaran algunos dias. Y porque dizen estos doctores que la pua sea conforme a la edad del arbol, no me parece bien dixe lo que ellos dixeron, y mas pongo mi parecer, y hablo con experiẽcia que siempre a todo poder sea la pua nueua, de no mas de año (esto digo para los arboles, no para las vides) porque estas son mas ciertas para prender, y pocas dellas se pierden, y las que en viejo van calçadas no prenden todas vezes, ni salen tan buenas, aunque prendan, y para que aya aparejo para puas nueuas procuren siempre rama nueua.

¶ Y muchas vezes acaesce querer enxerir algunas puas tempranas en arboles tardios, y porque vengan en vn tiempo que ellas no ayan brotado demasiadamente, antes que el arbol en que las han de enxerir. Cortenlas en menguãte del dia y de la luna, porque se conseruan mas, y sea quando hazen señal de engordar las yemas, o que han echado poco, y sotierren las en lugar que este cerca de agua corriente, o en lugar humido cõ tal que no les entre el humor. Y al tiempo que el arbol en que las han de enxerir brotare, estaran tan frescas como si entonces las cortaran, y assi se guardan mucho mejor que metidas en barro mojado ni en nabo. Y sepan que muy mejor se conciertan y juntan puas tempranas, y arbol tardio que por el cõtrario, no digo temprana en madurar la fructa, sino en el florecer, o brotar. Mas para que la pua temprana espere al arbol tardio, ha se de guardar como he dicho, que si no se guarda, por mas seguro tengo pua tardia enxerta en arbol temprano, porque el arbol continuamente crece, lo qual no haze la pua, y como la pua ha de ser muy escogida assi sea el tronco si ser pudiere, porq̃ mientra mejor es el tronco en q̃ enxieren mejor sale el enxerto y la fructa por esso mejor es enxerir en arboles caseros q̃ monteses, y mejor en frutiferos que en esteriles, que mientra mejor es el fundamento, mejor sale el edificio que sobre el se funda. Y porque muchas vezes los que enxirẽ por no lo saber hazer yerran, o por no les suceder los tiempos quales eran menester se pierden los enxertos, por esso no dexen de prouar que errando acier tan, mayormente en este exercicio del enxerir, y deuen primero mostrarse en arboles monteses de poco precio, aunq̃ sean tales y tan grandes q̃ no se pueden trasponer, q̃ lo vno deprenderan como quien se ensaya en esgrima, para que si ẽ do bien diestro en las armas, venga bien diestro al verdadero combate, pues enxeriendo en tales arboles aunq̃ se ayan de quedar alli hara bien a pastores y caminantes allende de prender. ¶ Y auiẽ do se exercitado y deprendido en los monteses, vengã en nombre de Dios a enxerir en sus jardines y arboles preciados, y siempre prueuen que mucho ayuda la natura a los que prueuan y hazẽ experiencias en cosas nueuas, y mucho aprouecha para acabar vna cosa tener esperan

esperança de acabarla y salir con ella.

¶ Vna de las maneras de enxerir llamamos de coronilla, y esta no se puede hazer sino en arboles que tengan la corteza gorda, xugosa, correosa, como son la higuera, la oliua, el naranjo, el nogal el alamo blanco, peral, mançano, auellano y los semejantes, que los que tienen, o delgada, o resquebrajada la corteza, no se pueden enxerir ni de coronilla, ni de cañutillo ni de escudete. Este enxerir de coronilla se haze desta manera, dize se coronilla, porque se haze en la corona del arbol. Corten el arbol muy sotilmẽte con vna sierra, o con herramienta aguda, de tal suerte que ni el arbol hienda, ni la corteza reciba daño, y esto ha de ser por donde el ramo, o tronco este sano, nueuo, verde, fresco, liso, sin ñudo ni carcoma, ni por lugar retuerto ni duro, y despues alisen la cortadura con vn cuchillo, que queden yguales corteza y madera, y vaya algo acostada hazia dõde se hã de poner las puas. Y porque ni la madera ni la corteza hiendan, atenla primero con vna correa ancha cernuna y tẽgan adereçada vna cuña delgada y aguda, con que apartẽ la corteza del trõco, esta es buena de hueso. Dizen Vincencio y paladio, que es muy mejor de hueso de Leon que de otro ninguno: no se porque, sino es por ser muy rezio y metan la sotilmente entre el tronco y la corteza, honda quanto dos dedos, y vaya con mucho tiẽto no rompa la corteza, y tome la pua y aguzela tanto quã to ha de entrar, y vaya de entrambas partes aguda, y de las otras dos sana cõ su corteza, que vaya llana como vna paletica, y meta la sin premia por donde estaua la cuña: porque no arrugue la corteza de la pua. Otros no la adelgazan por ambas partes, saluo por la parte q̃ toca al tronco: y por la parte que toca a la corteza raen la corteza de la pua vn poco: porque encorpore mejor, no rayan mas de quanto entra dentro. Y para enxerir desta manera no ha de ser calçada la pua en viejo, y no va mucho, aun que no rayan la pua: mas yo por mejor tengo q̃ si, y auiendo entrado tanto quã to esta adelgazado, y algo mas: ha se de embarrar por encima, y poner sus paños y ligaduras por amor de las aguas, soles y viẽtos, y si fuere sotierra es muy mejor, y alleguen le la tierra atetillada. Y ni el tronco fuere tan gordo que pueda lleuar mas de vna pua, pongan mas con tal que aya no menos de quatro dedos de vna a otra, y puede ser cada pua, o espiga de su linage para que aya en vn tronco differentes maneras de fructas. Esta es muy gentil manera de enxerir, mas no se puede hazer sino quãdo el arbol suda: porq̃ entonces se aparta muy bien la corteza del tronco, aquel sudor ayuda a prender y soldar. Esta se haze bien si son tierras muy frias, por Março, y parte de Abril, y en las tierras muy calientes por Hebrero y Março, y siempre antes que las puas, o espigas echen. En esto mire el q̃ enxere la calidad de las tierras y de los sitios, y tiẽpos, que en las tierras, o tiempos frios ha de ser mas tardio, si es por la primauera, q̃ en las tierras, o tiempos caliẽtes, porq̃ es cierto que lo caliente es mas tẽprano q̃ lo frio, porq̃ el calor abre, prouoca y despierta, el frio cierra aprieta y adormesce, y por esto no es bien plantar ni enxerir antes del inuierno, sino es en tierras y sitios caliẽtes, mas en lugares frios o en arboles q̃ de su natural son frios, o se suelen q̃mar, y en lugares humidos nunca plantẽ ni enxeran por el inuierno, y si fuere sea tẽprano, porq̃ este presso antes q̃ yele, y cubran bien el enxerto, y esto se guarde en todas maneras de enxerir y plantar. Esta manera de enxerir y la de cañutillo y escudete, son muy buenas para en los arboles que tienen la madera bronca, desequida, y que de si mesma hiende, o hueca como las oliuas, higueras y nogales: esto digo, si tuuierẽ tal la corteza qual dixe arriba que auia de ser. Enxerir de cañutillo.

¶ Ay otra manera de enxerir, que llamamos cañutillo, y esta es para los arboles que tienen la corteza como los que enxiren de escudete, o coronilla, y ansi mesmo han de ser en tiempo que suda el arbol y que despida la corteza, que es casi por mediado junio y por sant Iuan, y en las tierras que son muy calientes algo antes. Haze se de esta manera. Corten la pua que tenga dos o tres yemas, y corten el cogollo, y muy delicadamente le retuerçan la corteza de tal manera que sin lision se saquẽ del

macho

macho como quien deſcalça vna calça,o borzegui,y ſi el cañutillo no ſe deſpide bien de la madera, metan entre corteza y madera vn cañon muy delgado y tray gan le al derredor ſotilmente.Si quierē tengan aparejada vna eſcudilla de agua que no eſte muy fria, ſino algo quebran tada al ſol, y echen alli aquella corteza entre tanto que quitan otra tanta corte za o vn ramito, tan gordo como ella en el arbol que ha de ſer el enxerto, y ſean de vn gordor:porq̄ venga juſta & y gual y metan le ſin premia, y pongan le bar ro encima, como las yemas no queden cubiertas: y es bien ceuar primero el ca ñutillo,o eſcudete por de dētro, ſi es de higuera con leche de higuera, para que pegue mejor: y ſi es de otro arbol cō vn poco de agua en que aya eſtado a mojar alquitira (que los boticarios llaman go ma dragaganti) y al poner del cañutillo es bien que tiren la corteza de la pua en que le enxiren, digo que la tiren hāzia abaxo, como quien deſſuella el ramito, y tanto deſſuellen del, haſta que el cañu tillo que meten eſte juſto,y deſta mane ra no ſera meneſter ceuar el cañutillo cō goma. Eſta manera de enxerir para ſer muy buena es quando los arboles ſudā mucho, y deſpiden bien la corteza del tronco: lo qual ſe haze bien por Abril Mayo,y Iunio,ſegun la calidad de cada tierra, y ha ſe de hazer antes que abran las yemas y ſude el arbol.

Enxerir de escudete.

¶ Ay otra manera de enxerir que llama mos eſcudete, y eſta no ſe puede hazer, ſino en arboles que ſean de la calidad q̄ dixe que auian de ſer para enxerto de coroniila,o cañutillo, que tenga la cor teza grāde,xugoſa y correoſa. Eſta ma nera de enxerir ſe haze de dos maneras digo de aſſentar la yema. La vna es deſ que los arboles ſudā y las yemas engor decen,han de arrancar la yema que pa rece que quiere brotar y ſacar la con vn poco de corteza al derredor, y en el ar bol que ſe ha de hazer el enxerto hā de eſcoger vn ramo verde de buena diſpo ſicion y ſubſtancioſo,y en aquel quiten otra tanta corteza, de manera que aju ſte, y eſto es mejor dōde apunta otra ye ma en el ramo, que aunque ſe pueda ha zer en qualquier parte del ramo,es me jor donde apunta yema, en lo baxo a la ſobaquera del ramo, porque alli acude mas ſubſtancia que lo haze prender. Y porque las yemas que ſe hā de enxerir no ſe conſeruan tāto como las puas ma yormente ſi las ha de traer de otro cabo algo lexos, y no todas vezes ſe ſacan ju ſtas tanto que ygualen a donde las han de poner, es bien que lleuen conſigo el ramo de donde las hā de ſacar, y ſi vnas no vinieren podran ſacar otras,y aſsi eſtaran freſcas quando las quiſieren en xerir.

La hechura del escudete es mejor de todas.

¶ La otra manera de aſſentar las yemas es mucho mejor y mas cierta, y aun mas fixa, que es abrir la corteza dā do le vna cuchillada atraueſſada q̄ cor te toda la corteza y no mas,y del medio de aq̄lla cuchillada dar otra hazia aba xo y apartar vn poco las dos jūturas ba xas,y por alli meter la yema con ſu pe daço de corteza cortada a manera de vn eſcudo haſta que ajuſte por lo alto vn roſtro con otro, y la corteza del arbol tome y abraçe de baxo de ſi todo el eſcu dete,y quede fuera la yema ſolamente, eſto hecho aten los y aprieten los bien con ſu cuerda o correa de higuera o tor uiſco,o eſpartos mojados,porque junte y hermane y quede juſto el eſcudete cō el tronco,que no quede bolſa ni bexiga y embarren lo bien ſin cubrir la yema, y es bueno barro amaſſado con eſtiercol de cabras. Siempre tengan eſte auiſo al ſacar los eſcudetes, que vn macho que tienen por dentro de la yema que es ani ma de la yema,que ſiempre vaya en el y no quede en el palo de dōde le ſacan, que toda yema que va ſin el no vale na da ni pueden prender. Eſte enxerir de eſcudete ha de ſer en ramas nueuas o muy verdes,y en tierras calientes en el mes de Março, Abril, o Mayo, en eſta nueſtra tierra es bueno por Iunio, y en eſto ſigan al tiempo, en que cada arbol ſuda,que eſta es regla mas cierta y con ueniente a todas las regiones. En to dos los arboles que ouieren de enxerir de eſcudete o cañutillo, procuren q̄ ſea en ramo nueuo, y que las yemas ſean de ramo nueuo,o de eſta primauera, o del año paſſado,y en los arboles que tienen delgada la corteza,como almendros, ci ruelos,duraznos, aluerchigos y ſus ſe mejantes,ha de ſer la yema del pimpo llo que broto eſſa primauera, y en ſe me

jante

jante nueuo, en los otros q̃ tienen la corteza gruessa y substanciosa, como la higuera, narãjos, cidros, oliuas, sauzes, alamos blancos, nogales y otras semejãtes. &c. ha de ser yema de año y en ramo de año, y si los tales arboles no tienen nueuos, corten los por baxo, porq̃ por alli echan nueuos pimpollos en q̃ hagã los enxertos y cortenlos en principio de la primauera, y para los que vuierẽ de enxerir en esse ano estarã de sazõ para el mayo y junio, y los otros al año siguiẽte. Y desque los otros enxertos huuierẽ algo crescido q̃ se vea q̃ estã prestos, les corten las ligaduras y crescerán mejor y mas libremẽte, y põganles sus amparos de rodrigones porq̃ no desgarren, lo qual hagã en toda manera de enxertos, mayormente en los de escudete porque desgarran mas presto.

¶ Otra manera ay de escudetes, q̃ son de yemas q̃ echan los arboles por el cuerpo en el tronco, digo en lo viejo de mas de dos o tres años, y estas son buenas para enxerir en lo viejo de otra tãtaedad de la manera que dixe que fuesse hecho el escudete. Muchas vezes no ay destas yemas, y para esso es biẽ desmochar vn ramo semejante al que se ha de enxerir, y en aquel q̃ se desmochare echará yemas: y desmochenle quinze o veynte dias antes del enxerir: porq̃ para entõces aura brotado, mas si el ramo que se ha de enxerir si es almendro, o ciruelo, o durazno, o qualquier otro semejante, brotare vnos cogollitos junto cõ la hoja quiten se los quando nacẽ, y el ramo estara liso para recebir mejor lo enxerto. Ay otra manera de enxerir que llamamos de mesa, que es enel tronco como dixe en las vides, q̃ assi se ha de hazer en los arboles, excepto q̃ no es menester cortar el arbol algunos dias antes, como es en algunas vides que son muy viciosas, y de mas desto si el tronco fuere tan delgado en que han de enxerir como la pua, y gualenlos muy biẽ de tal manera que las cortezas de entrãbas partes del tronco y pua vengan yguales vnas con otras, y assi saldran mejor, y si fuere el tronco tan gordo que sufra mas puas, pongan se las como dixe en las vides y si fuere muy gordo puedẽ le hẽder en cruz, y de cada parte poner la suya, mas mejor es en tronco nueuo, y fresco, que en tronco gordo y viejo, y es bien apretar las y atarlas, y poner su barro y defensiuos, y cubrirlas por cima por amor de las aguas, soles y vientos: y es bien que si van dos puas enel tronco que vayan adelgazadas, y gualmente, digo que cada pua de cada parte lleue corteza lo que ha de entrar enel enxerto, o quasi tanto en la parte de dẽtro como de fuera, y assi las apretara mejor el tronco, mas sino lleua mas de vna pua vaya mas gorda la parte defuera q̃ de dentro del tronco, y aten los, como he dicho. ¶ La manera de enxerir de barreno, assi como he dicho en las vides assi se haze en los arboles, por esso no la repito aqui pues basta auer lo dicho en otro cabo, mas siempre el barreno va ya muy soslayo hazia baxo, hasta parar enel tuetano, o coraçon, digo enel medio del tronco en q̃ se haze el enxerto. Del enxerir de barreno.

¶ Estas maneras de enxerir que dixe de coronilla, de mesa, y de barreno, son de pua, y si el que enxire quisiere que el arbol que enxire salga y se forme enano y parrado, puede enxerir la pua de cabeça, adelgazando lo que ha de entrar, como si lo oviesse de enxerir d'otra manera, y embarre la cortadura de la pua que queda de fuera y ate la cõ algo, porque no la penetre alli el sol, ni los vientos: lo qual haga sin lision de las yemas, o poner le vn cañuto, y aun las puas se pueden enxerir en verças, de vnas que tienen el tronco gordo y humido, como son vnas q̃ llamã castellanas y sea de esta manera. Deshojẽ la verça, cõ vn palo tã gordo como ha de ser la pua, hagã vn agujero por el troncho abaxo, y basta quãto tres dedos, y por alli metã la pua auiẽdo la aguzado primero quasi todo lo q̃ ha de entrar, y embarrẽ la encima como a qualquiera d'los otros enxertos y rieguen la verça muchas vezes por el pie, y porq̃ el trõcho pereesce presto y se pudre cubrãle todo d'tierra o arranquẽ le de alli, y traspõgã le dõde este cubierto quasi todo de tierra q̃ no se parezca sino parte dela pua, y assi la pua desque cõualezca echara rayzes en la tierra como si fuesse baruado despues d'podrido el troncho. Esta manera de enxerir mas es para prouar que para prouecho.

enxerir

¶ Ay

Enxerir de pepita, o simiente.

¶ Ay otra manera de enxerir que es de pepita, o simiente, y esta se haze mejor en arboles que tengan la corteza gorda como los que son para enxertos de coronilla, y cicudete, y puede se hazer entre corteza, y tambien en todos los arboles de barreno, esta fue a caso, que aues comieron frutas cõ pepitas o cuexcos y se assentaron en arboles y echarõ la simiente en algunos resquebrajos de los arboles y nacieron y crecieron alli, y desta manera (segun dize Plinio) nascieron cerezos en sauzes, laurel en cerezo, platano en laurel, y como estos a caso nascieron, nasceran todos los q̃ mas con arte enxirieren, mas deuen de dar aquellas simientes, o pepitas a las palomas y dende a dos horas las maten y sacar la simiente del buche, y enxerir la luego, o tener en mojo la simiente, y haze se desta manera. Tomen pepitas de mẽbrillos, o peras, o peros, manzanas, o de lo que quisieren, y el arbol en que las hã de enxerir, abran la la corteza con vna punta de vn cuchillo y metan alli la pepita, y vaya la punta della hazia arriba, y aten la solamente, y pongan vn poco de barro de tal manera que no estorue al brotar o salir de la pepita. Pueden las poner tambien como dixe enel enxerto de coronilla, cortado muy biẽ el tronco y poniendo las en derredor entre la corteza y la madera como pua, y despues embarren las enderredor, y esta manera de enxerir ha de yr algo honda.

Galana manera de enxerir pepitas.

Este enxerir de pepitas se puede hazer de pepita, o grano qualquiera q̃ sea en qualquier arbol q̃ tenga la corteça, qual dixe, y a de ser en tiempo que el arbol sude y por esto digo que tẽga la corteza, gorda, y xugosa, y correosa, y aun puede se hazer por parte del estio, y tãbien se puede enxerir en el tronco, haziẽdo vn agujero en el y metiendo por alli la pepita, o grano de narãjo y de sus semejãtes y estas pepitas pueden enxerir en tronchos de verças. Otra manera ay q̃ dizen de cuexcos, mas han les de quitar primero la madera, como alos de ciruelas, duraznos, aluerchigos, y los de su arte, y los naranjos y sus cõsortes se enxiren biẽ assi, y todos estos suelẽ prender naciendo en las hendiduras y resquebrajos y huecos de los arboles, y dõde ayan dado vn barreno. Otra manera de enxerir ay q̃ llaman juntar, y hazese desta manera. Quando estã dos arboles juntos tã cerca el vno del otro q̃ puedã juntar dos ramos dellos como jũtan dos dedos de vna mano tomẽ aquellos dos ramos q̃ sean verdes, frescos, nueuos y substanciosos, y lisos y a cada vno le raygã hasta en medio del coraçõ o tuetano, de manera q̃ junten muy biẽ, y parezca como vn ramo hendido y despues juntado, esten muy justos, y y guales, y atẽlos y embarren los encima biẽ y desque aya passado tanto tiempo que esten bien juntos y consolidados, corten las ligaduras, y otro año siguiente corten el vn ramo por baxo junto ala jũtura, y deuen cortar el que mas flaco paresciere, y embarrar las cortaduras. La fructa deste tal enxerto terna ensi algo de la fructa de entrambos arboles en olor y sabor, y esto es bueno para arboles semejantess, y es para bastardar peras, y cermeños mas que otra fructa.

Otra manera de enxerir

¶ Tambien se pueden enxerir vnos arboles en otros de punta (como dixe de las vides) y es manera para q̃ no se pierda ningun enxerto. De q̃ manera prenden todas las plantas vnas en otras sin perderse ninguna, ya lo dixe en el enxerir delas viñas q̃ es passar vno por otro, empero porq̃ desta manera (dizẽ Pala. y Pedro Crescentino) que si enxerẽ los duraznos en sauzes que el fructo no lleuara cuexco, quiero repetir algo dello (quãto al passar vno por otro ya esta dicho) y de aquella manera se bastardan mucho las hechuras de las fructas, mezclan se los sabores y olores, mudãse los tiempo madura la fructa enxerta en que maduraua la del tronco en q̃ se enxirio, o es poca la distancia con q̃ no sean tiẽpos muy estremados ni muy lexos el vno del otro (como arriba dixe) y assi enxiriendo arboles tardios en tempranos se haran tempranas, las fructas, y por el contrario. Esta es la fructa que mas prouecho da a su dueño, y que mas gracia tiene, o q̃ sea tan temprana que anticipe a todas las otras fructas de su linaje, o tã tarda, q̃ quando aq̃lla madurare no aya memoria de otra de aq̃lla suerte, y assi auiendo poco, o nada de aquella suerte de fructa sera mas preciosa y mucho

cho mas tenida, y para mudar mas los tiempos del madurar, es bien tornar a enxerir las puas que ha echado el arbol assi enxerto, agora sean temoranas, o tardias segun las quisieren hazer.

¶ Para que los duraznos no lleuẽ cuexco tomen vn ramo de sauze tã gordo casi como vn hastil de açadon, sea bien verde, y tan largo como seys o siete palmos y planten lo en arco que hinque entrãbas puntas enel suelo, y rieguenle hasta que prenda, y plantẽ debaxo del vn durazno, y desque esten entrãbos bien presos dẽ al sauze vn barreno por medio, y por alli metã el ramo del durazno (y parescemе a mi que suelda mejor hendido que no barrenado) y lo que del durazno quedare metido enel sauze, sea de lo viejo de vn año, y vaya rayado vn poco, aprietelo y ateulo y embarrenlo por encima con su barro, y cortenle todos los ramos baxos, porq̃ eche la virtud enel enxerto: mas no le toquen enel pie ni tronco, y rieguen los muchas vezes: dẽ de a vn año los desaten, y despues q̃ veã que estã justos y tã hermanados q̃ el durazno se puede mantener del sauze, corten el durazno muy sotilmente por baxo junto con el sauze, y arranquẽ el sauze y tornenle a cubrir mucho de tierra, q̃ quede cubierto el enxerto y ñudo, y rieguenlos muchas vezes: porq̃ el sauze aun sin frutificar quiere mucha agua, quanto mas lleuando tan grande fructo como el durazno. Mas yo por mejor tẽdria q̃ cubriessen el sauze con tierra despues de auer jarretado el pie del durazno q̃ no q̃ le arranquen y le tornẽ a trasponer. Y porq̃ los duraznos, priscos, aluerchigos y sus semejantes tienen flaca la madera nouezita, lo passado dõde es la juntura sea por lo mas de año que esta mas rezio, q̃ otramente aprieta mucho a lo nueuo de vn año, y por aquello se suele perder, y lo nouezito no sufrira q̃ lo raygan por donde ha de encorporar, como lo otro q̃ es mas rezio. Otros en lugar de sauzes ponẽ mimbres, no he prouado lo vno ni lo otro qual sea lo mejor, creo q̃ lleuara ventaja el que fuere mas hueco y menos amargo: desta manera los duraznos, o priscos no lleuarã cuexco, segũ dizẽ los auctores suso dichos, y pienso yo q̃ como fuere en aq̃llo assi sera en todas las frutas q̃ lleuã cuexco o pepita. Porque si es verdad q̃ se cõsume vn cuexco tan grande y tan duro como el durazno, o prisco, de creer es q̃ mas ligeramente se consumirã los cuexcos de las azeytunas, los granillos de las vuas, las pepitas de los membrillos y peras y manças, los cuexcos de las guindas y cerezas, y de todas las otras frutas y siempre la pua q̃ passaren vaya quãto mas pudierẽ a sosslayo hazia arriba q̃ no atrauiesse derecha como dixe el passar de las viñas. ¶ El Crecentino pone otras dos maneras a miver no tã segũras. Corten vn palo de sauze muy verde, largo de tres palmos, y del gordo que arriba dixe, y dele vn barreno hasta lo hueco, y sera muy mejor cõ membriqui, por q̃ no haze escobina como la barrena, y la q̃ hizieren saquen la toda, y toinen la pua y adelgazen la al derredor todo lo q̃ ha de entrar enel barreno, o poco menos, y metan la alli justa, y ponganle su barro y rieguẽ le muchas vezes. Por mejor terna q̃ sin cortar el ramo se hize el enxerto enel, y desque estos enxertos esten pressos cortenlos, o arranquẽlos de donde estan, y trasponganlos a otra parte, o dexenlos enel mesmo arbol.

¶ La otra manera es muy segura, que es passando la pua por el sauze, estando el arbol junto al sauze, y desque bien pressos cortar el sauze y trasponer le a otra parte, o dexarle alli, como mejor le pareciere, y si enxiren parras en sauzes vayan calçadas en lo viejo del año antes. Otros dizẽ que es mejor hazer esta manera de enxertos paraque no aya cuesco, o pepita, en vna çarça gorda en lugar de sauze, o mimbre. Aqui se siguen algunas reglas generales que son propias para los enxertos.

Otra manera de passado.

Reglas generales para el podar.

¶ Todo arbol que puesto de ramo prende, aunq̃ sea pocas vezes, prendera enxerto, y el q̃ no prẽde de ramo no se curen de enxerirle, q̃ el trabajo es por demas, saluo sino fuesse enxerto, o de punta o passado. En todo arbol es mas duradero y mas cierto lo natural q̃ lo artificial, digo q̃ dura mas y es a menos trabajo, y lo mismo en los enxertos, y poresso vemos q̃ los enxertos los mas se pierdẽ por tiẽpo, y tornã los arboles a su natural, saluo en aquellos q̃ van sotierra.

¶ Todo

¶ Todo enxerto sea por lugar y cabo liso, o donde no aya ñudo, porque en el ñudo pocos enxertos prenden, y aunque prendan no son tan buenos, y tambiẽ torno a dezir que sea en arbol, o trõco nueuo.

¶ En toda obra de arboles, o podar, o desmochar, o enxerir es muy necessario traer las herramientas muy agudas. Las herramiẽtas que el q̃ enxere ha menester, son diuersas maneras, como ay diuersas maneras de enxerir, y si es en lugar dõde pueda vsar de sierra para cortar es buena, porq̃ con ella cortarã mas sin pena el tronco, y hara ygual la llaga o cortadura, mas que con otra herramiẽta. Vn puñal para hender el tronco vn cuchillo, o puxauante muy agudo para alisar y formar la messa. Vna cuña y si se hallare de algun huesso rezio, o de enzina, o box. Vn escoplo largo de hierro annq̃ el hierro muchas vezes dexa herrumbre, y es causa que no prenda el enxerto. Si enxiren de barreno es bueno vn taladro mejor q̃ barrena y gubia, como dixe en los enxertos de las viñas. Los enxertos de escudete y cañutillo no han menester mucha herramienta. En toda manera de enxertos hã de quitar todas las ramas que estan cerca, porque se lleuan la substancia, y el enxerto queda enflaquecido, y sino se las quitã es grande aparejo para perderse los enxertos, aunque se ayan hecho en buen tiempo y sazon y esten biẽ presos, y ya que no se pierdan quedã desmedrados porende digo que los limpien en todas maneras, y aun les han de quitar los ramos que les hazen sombra demasiada, que echan a perder los enxertos nouezitos, y todos los pimpollos que nacen de nueuo enel ramo enxerto, y tengan auiso de no quitar a bueltas las yemas de los enxertos. Los arboles que lleuã goma, como son ciruelos se han de enxerir, o antes que comiencẽ lançar la goma, o despues que la han acabado de sudar, esto se entiende si es entre corteza, y los arboles en que estan enxertos muchas maneras de fructas, bien que ellos son muy gentiles, mas son de poca vida y si donde enxirẽ ay peligro de ser roydo los enxertos, vayan altos como no los puedan alcançar, encapuchen los de manera con çarças, o cosas que espinen que las bestias y ganados se aparten dellos, y si es lugar cerrado vayan baxos, y no ay tales enxertos como los que vã sotierra. Si el tronco es viejo y gordo y quieren enxerir enel y es arbol de corteza gorda enxiran le de coronilla, porq̃ es mas seguro que hender el tronco, y por mejor tengo que hagan que echen nueuos pimpollos pa enxerir en ellos. Para embarrar los enxertos, es bueno barro de vno rezio, mas vaya bien amassado y mezclado con arena, porque no hieda, y con estiercol de vacas y mejor es de cabras, bien amassado & incorporado, y si lo amassan con agua en que ayan cozido tornisca no criara gusanos, que muchas vezes roen los enxertos: los quales se crian muchas vezes enel estiercol assi amassado.

El ba[illegible] para emb[illegible]rrar los [illegible]xertos.

¶ Para atar los enxertos son buenas vnas mimbres delgadas hendidas por medio q̃ duran mucho tiempo sin dañarse, o cuerdas de cañamo, o correas de higuera, o d̃ tornisca, mas si es arbol gruesso, o vid de buẽ cuerpo donde se hazen los enxertos, y el enxerto, es de hendido no ay necessidad de ligaduras, porq̃ el mismo arbol aprieta harto de si mismo (esto digo si es de mesa) y los trapos que pusierẽ sobre el barro vayã mojados, y el agua bien esprimida, y si alcançare la tierra cubran los con ella, como no pare alli el agua, y guardẽ los de vientos, y grãdes soles y de aguas q̃ esta les daña mas que cosa ninguna.

¶ Enel plantar y enxerir se hazen buenas aunque las planten y enxeran fuera de sus tiẽpos naturales, y esto es por grande acertamiento, o porque accidẽtalmẽte les sobreuino vn tiempo muy semejante a aquel en q̃ propiamẽte auia de hazer, q̃ si se planto, o enxirio en el estio, le acudio vn tiempo semejante al de la primauera, humido y fresco algo lluuioso, o algunos ñublados por dõde el sol no los q̃masse, o secasse. O si planto, o enxirio en tiempo muy frio y por los yelos del inuierno, q̃ entonce sobreuino vn tiempo amoroso, gentil, y caliẽte. Pues quien en tiempos assi extraordinarios quisiere plãtar o enxerir, procure tales remedios, y busque tales lugares que suplan la falta del tiempo, mas

Nota esto [illegible]uiso del [illegible]xerir.

segun

segun razõ y verdad aquello tiene sazõ y vẽtaja, lo qual se haze quãdo el tiẽpo lo demanda. ¶ Y siempre enel enxerir tẽgan auiso q̃ nunca enxirã arbol de mayor cuerpo en otro de menor, cerezo en guindo, peral en cermeño: porq̃ desque el enxerto va creciendo pesa mucho, y el tronco en q̃ esta no tiene fuerça para suffrirle, y por esso se deue hazer porel contrario. Arbol de pequeño cuerpo en otro de mayor (el menor enel mayor) y si quisieren enxerir grãde en chico, sea so tierra: porque en la pua enxerta naz can despues rayzes, y de alli tome fuerça y cimiento para lleuar la carga del cuerpo. ¶ Assi misimo no enxiran arbol de grande fructa en arbol que lleua menuda fructa, como de peras gordas en arbol que las lleua menudas: porque de aquella suerte la fructa no se auentaja en la grandeza, saluo siempre enxirã menor en mayor, y crecera la fructa mas que antes era. Y si como tẽgo dicho qui erẽ enxerir mayor en menor sea sotierra: esto es para hazer la fructa mas medrada y gorda, mas si es por no mas de la mejora de arbol, aquella mejoria por do quiera q̃ sea hecho el enxerto, mas toda via lleua ventaja sotierra (podiendo se hazer) cerca del enxerir olores no es menester repetir lo aqui, pues ya lo dixe enel enxerir de las viñas.

De los Almendros. CAP. IX.

¶ Viene ya el lugar en que se ha de tratar de cada arbol por si, y porque há de yr por el a. b. c. que los q̃ comiẽçan en vna letra vayan juntos, y por ser la primera la. a. y por encomençar en cosa dulce de buen sabor, encomiẽço enel Almendro.

LOs almendros son de vna de dos maneras, o dulces, o amargos, quieren todas tierras enxutas secas, guijarrales, y tierras, o suelos duros, y aun en arzillas se crian, quieren estos arboles tales tierras q̃ quasi para otro linaje de arboles son sin prouecho, q̃ en tierras gruessas y humidas y sueltas, o no lleuan fructo o muy poco, y pocas vezes q̃ toda su yrtud echã en vicio sin prouecho y en loq̃cen. Quieren sitios hazia medio dia, assi misimo quieren lugares altos y tierras calientes, porq̃ en lo frio queman se cõ el hielo, para los almẽdros son muy buenas las laderas hazia el sol q̃ el cierço les es muy cõtrario. En lo caliente se criã muy bien y de mucho fructo. En lo tẽplado no tãto, en lo frio se crian muy mal, y dan poco fructo, y si alguna vez los quisieren poner en tierras frias no sea la simiente de las almendras de aquella tierra q̃ para poner son vanas, o alomenos no son muy buenas, si no trayan las de tierras calientes: porque de alli son mejores, y toda simiẽte se ha de traer de donde es mejor y tiene mas fuerça, criã se biẽ dõde ay almẽdrales mõteses. Este arbol es mas tẽprano q̃ ninguno tãto q̃ por março tiene fruto, y por esso toda obra q̃ enel se ha de hazer de plãtar, o labrar, o podar, o enxerir a đ ser muy tẽprano antes q̃ brote saluo el enxerir đ cañuto, o escudete, del en otro, o de otro enel lo qual se ha de hazer por Mayo, o Iunio quãdo el arbol suda, y despide biẽ la corteza. Las maneras de plãtar los almẽdros son tres (no hablo agora del enxerto) prenden de ramo segun dize el The. y esto acierta pocas vezes, y quando prẽden es buena enlas posturas de ramo. Veã lo q̃ dixe en el capitulo tercero deste libro, y assi se haga desto. Otra es delos baruados que nacen al pie del arbol y delas rayzes, esta es la mas segura y de ramo, o de baruado, sea en fin de Diziembre, o en principio de Enero y lo mesmo digo del enxerir, y coneste arbol hã de estar sobre auiso, que si vn poco se oluidan ya aura brotado quando acuerden. Mas porque este arbol tiene la simiẽte muy granada, es mejor ponerle de simiente q̃ es de su almẽdra, este se haze de la forma siguiente. Sean las almendras de arbol nueuo, y ellas nueuas, pesadas en sazõ cogidas, de tierra caliẽte; porq̃ son mas naturales, sean anchas luengas, no tengã la corteza dura, porq̃ abra presto que las que son duras pudrẽ se antes que salgan fuera. Ponẽse en los tiempos siguientes. En los lugares caliẽtes se siembran por Octubre e Nouiembre. En los frios por Enero e Febrero. En los tẽplados antes e despues del inuierno, estas se hã de poner en era como arriba dixe, q̃ otros llamã almaciga: porque

El tiẽpo de sembrar los almendros.

que mejor se crien hagan la era en lugar no humido, en tierra suelta sin piedras, este algo estercolada, para este arbol es mejor estiercol de puercos que otro ninguno tanto q̃ tiene ello tanta fuerça que de almendros amargos haze dulces estercolando les cõ ello (como diremas a baxo) y por esso desque ayan hecho la era rieguenla algunos dias cõ agua en q̃ ayan desecho este estiercol, delq̃ enxuta tornẽ la a mollir, porque encorpore vno cõ otro. Quieren la tierra muy mollida y antes q̃ las pongan, tengan las tres, o quatro dias en estiercol de puercos, o cabras desecho en agua, y otros tantos en aguamiel, con tal q̃ ay a poca miel, porque la miel quema mucho, o en leche de ganados. En la era aya algo de arena mezclada, porq̃ tiene algo de propiedad de la guija, y en los guijarrales el almendro se halla muy bien. Han las de poner desta manera. Estando la era bien mollida, sotierranlas en hõdo quatro, o cinco dedos, la punta hazia abaxo, y dize Magon (segun refiere Plin.) que la juntura delas cascaras vaya hazia el cierço que es contra medio dia, no se se porq̃ (pues vã sotierra puestas) y por que quiere escardarse y limpiar a menudo. Pongan a cada vna vna señal donde esta, que sea vn pequeño rodrigon, porque no yerren arrincãdo el cogollo del almendra, pensando q̃ es yerua. Pongã las vn palmo apartadas, quieren se regar de diez en diez dias, hasta q̃ se hagã grandezitos. Hazen se q̃ tengan la cascara delgada y tierna, q̃ entre los dedos la quiebren, q̃ los agricultores llaman Tarentulo donde tratare de los auellanos, y allise dira tambien para las almẽdras, y en el capitulo de los nogales.

Guarde no royã los almẽdros quando chicos, q̃ se hazen amargos y no crecen.

El trasponer no ha de ser antes q̃ ayan dos años, y a vn hazeles mucho prouecho trasponerlos dos o tres vezes (segũ dizẽ) mas a mi me parece obra de rauiday aun dañosa, y quãdo los pusiere no aya mas de veynte pies de vn almendro a otro, y no menos de quinze, y porque el yelo les haze mucho daño quieren estar espessos, y hagan les el hoyo muy hondo porque echa muy honda y grãde la rayz. El tiempo que dixe para poner esso mesmo digo para trasponer, y si los quieren plantar para q̃ quede alli y no trasponer las hagan el hoyo algo mas hondo que hasta la rodilla, y muy mollido y alli en lo hondo pongan el almẽdra, y cubran la no mas de vna mano y despues q̃ aya nascido y y gualado con la tierra pueden henchir todo el hoyo y ansi no terna necessidad de trasponer se por quedar bien honda, y aun estas vienen y crescen mas presto. Dize Palladio, que si quando las siembran les abrẽ la cascara muy sotilmente, y en el almendra escriuen alguna letra, o hazen alguna señal con bermellon (y esto sera bueno vna cruz) y despues tornan a jũtar la cascara, y la embarran con estiercol de puercos muy bien y la ponen como las otras, que el almendro que de alli saliere lleuara las almendras con aquella mesma señal esto se puede hazer tambien, quando despues de auer estado el almendra algunos dias sotierra abre la cascara sacando el almẽdra, y despues tornarla a juntar y embarrar la cola como dixe, y poner la como de primero.

¶ Los almendros dulces se hazen amargos dexãdo los de labrar mucho tiẽpo, o royendo los, mayormẽte quãdo chicos, y los amargos se hazẽ dulces en qualquier delas maneras siguientes que cõ la lauor se hazẽ buenos.

¶ La primera es de enxerto, y el almendro se puede enxerir d las maneras que dixe que auian de enxerir, mas las mejores para el son, coronilla o canutello, o escudete, y aun bien prende de mesa, mas para mesa requiere ramo muy nueuo. Otra manera es escauando le el pie, y en el tronco hazer vn agujero que vaya algo al sosla yo hazia arriba, y llegue hasta el coraçon, porque por alli purgue vn aguaza, y limpienfela muchas vezes o hinchale aquel agujero de miel, y atiesten le vna cuña en cima muy justa, y esta hagan en creciente: porque la substancia que sube lleue cõsigo de aquella dulçura, y sea poco antes que quiera abrotar el arbol.

Para q̃ los almendros amargos.

¶ Otra manera, escauen le bien y echen le en la escaua estiercol de cochino junto con las rayzes, mas esto sea en inuierno: porque este estiercol quema mucho y esto

y esto se haga tantas vezes hasta que en dulce, q̃ dize el Theophrasto, q̃ en tres años endulçaran, y vaya el estiercol desecho en agua. Si dan poco fructo escauen los, y en las rayzes hagan les vn agujero o dos, y metã en cada vno de aq̃llos agujeros, vn pedernal d̃ tal suerte, q̃ quãdo sobresanare le cubran la corteza, al o menos q̃ se quede dẽtro, o en aquel agujero meteran vna cuña de madera. Theophrasto dize q̃ ha de ser de alcornoque. El Crecentino dize, que sea de tea, mas no va que sea mas de vna madera que de otra, con tal que sea madera que no pudra presto, y por esso es muy bueno que la cuña sea verde, porq̃ mas se conseruara só tierra que siendo seca. Este arbol es tan temprano en florecer, que las mas vezes se halla burlado, porque sobreuienẽ los yelos y le queman; y para que no se quemen ay estos remedios siguientes. Vno que todo el inuierno tenga escauadas las rayzes y beueran agua, y mientra mas humor tuuiere, mas tarde brotara, y assi mesmo apretaran las rayzes cõ los frios, y no brotaran los almendros tan presto. Otro que les escauen muy hondo y en las rayzes les echen vnas espuertas de guija menuda, y si es blanca es muy mejor, que es mas fria, y cõ aquesto tardara en brotar. Otro remedio. Poner el almendra tarde, que es por Hebrero, que al tiempo que ella nasciere brotara el arbol que della nace, que como las bestias que tarde nacen, tarde pelechan, y no comiençan a mudar el pelo antes que venga aquel tiempo en que nacieron, anssi sera en las plantas, q̃ no brotaran antes que venga aquel tiempo en que nacieron de simiente, que si fuere tardio naceran tarde. Este arbol es mejor d̃ vn pie que de muchos y quiere ser cauado muchas vezes, mas sea en inuierno, que en ninguna manera le deuan cauar ni escauar quando esta en flor q̃ pierde la flor, ni tampoco le rieguẽ ni estercolen entonce, que se le cae toda, o la mayor parte de flor. Tiene aqueste arbol tan tierno el peçon de la flor, que aũ que no haga vientos, ni llueua, con solo nublado se le cae la mayor parte d̃la flor mayormente si es con vn abrego, o buchorno. Este arbol da mas fructo quando viejo, que quando nueuo, mas es mejor el fructo del nueuo. Dize Alberto Magno (segun refiere el Crecẽtino) que si en el tronco del almendro hazẽ vnos agujeros con vna barrena muy delgada, y en ellos les lançan vnas puas de oro, daran mas fructo y mejor, mas quien a aquesto hiziere, o sea secreto, o pongan les buena guarda, que no se las hurten, y no le amarguen las almendras. Hazẽ se muy tiernas, y sabrosas, si antes que encomiencen a brotar les echan en las escauas agua tibia. Han de podar este arbol, y entresacarle todo el reuiejo, y lo verde que le haze daño segun que arriba he dicho, y esto le aprouechara mucho (mayormente si estan enfermos) son muy mejores los enxertos q̃ otros ningunos. Ya dixe que dauan y recebian en si toda manera de enxertos, y de qualesse hazia mejor.

¶ Reciben en si toda manera de ciruelas, o aluarcoques, aluerchigos, durazños, prisco, endrinos, guindos, cerezos y otras muchas fructas, y aun hazen se en ellos mas tempranas. Tiene el almẽdro esta excelencia, que en el se dobla la fructa. Que en vn cuerpo aya dos frutas enteras se haze desta manera. Toda fructa que tiene el cuexco como ciruela, durazno, prisco, aluerchigo enxerta en almendro, lleuara dos fructas enteras, que la pepita sera almendra, y lo defuera lo que era antes, o ciruela o durazno, o qualquier de las otras: mas esta manera de enxertar para doblar la fructa se requiere que sea de mesa, o passado (como dixe en el capitulo de los enxertos, y dire en los duraznos) y ha de ser en almendro dulce. Las puas del almendro por ser tempranas se guardan bien para enxerir en otro arbol más tardio: y miren como dixe que se auian de guardar las puas en el capitulo de los enxertos. Dize Paladio, q̃ se enxiren bien en castaños, mas aunq̃ prendan no piensso que se hara bueno, porque quiere tierras y ayres frios, y el medio caliẽtes, excepto sino estuuiesse el castaño en solana y donde no le cogiesse cierço. El enxerir dellos sea en fin de Deziembre, y cubran los mucho, y si es tierra fria, sea mediado Enero, excepto el escudete y cañutillo, que ha de ser en la caliente por Mayo, y en las templadas por Iuni-

(y a mi ver toda via en creciente.) Los almẽdros son de poca substãcia, y si no les quitan los pimpollos baxos, luego se seca el arbol, porque tiene menor virtud este q̃ ninguno otro, para q̃ pueda mãtener, a si y otro. No estã d̃ coger las almẽdras hasta que se despiden de la cascara, q̃ es por Iulio, y Agosto, y si no la sueltã echẽ las entre paja, y apartarse ha. Guardanse mucho tiempo, con su cascara, mayormente si las lauan por encima con agua salada, o marina, y las tornã a enxugar al sol, y pararse han blancas. Mientra son mas nueuas, son mejores para comer, y mas sabrosas, y aun mas sanas, y mientra mas viejas son peores por ser muy azeytosas, mas recobran mucho de aq̃lla bondad si dos dias antes q̃ las ayã de comer las echan en agua q̃ tornan como leche, y tienẽ poco tamo, y assi quãdo estan verdes (digo quajada la pepita) dã mantenimiẽto al cuerpo mas q̃ quando secas, y quando estan assi frescas amãsan el calor del estomago, y engordan mucho a quien las vsa comer, y si las comen antes de beuer impiden el embriagar del vino, mayormente las amargas. Son mejores las almẽdras q̃ las nuezes, porque no son tan azeytosas, confortã mucho la vista alimpian el pecho, refuellen y desatã las vascosidades de los miẽbros interiores, aprietan las enzias, mayormẽte mascadas con su cascara de dẽtro. Sõ buenas comidas en principo de toda vianda, si las comen verdes con sus cascaras traen vn dolor, y pesadumbre de cabeça. La leche dellas mayormente la de las amargas puestas en los riñones les quita el dolor. El azeyte de las almendras desarruga el cuero, y ablanda le, y dale gentil lustre. Beuido quebranta la piedra, y mezclado con miel quita los barros de la cara. Echado en las orejas quita la sordedad, mata los gusanos en las orejas, y quita el zumbido dellas, y mas los de las amargas. Si comen las amargas dan sueño, y gana de comer, prouocan y despiertan la vrina y flor, o la camisa de las mugeres puesta por baxo, mayormente el azeyte de las amargas, es bueno para el dolor de la madre. Majadas y puestas en la cabeça quitã el dolor y el azeyte dellas sana los empeynes. De la madera de los almendros se hazen muy buenos hastiles para hachas de armas, y azadones, y del tronco buenos mazos y biẽrezios para carpinteros. Son muy buenos los almendrales para dõde ay colmenares, porque florecen presto, y cõ ser tempranos acorrẽ la hambre de las auejas, y labran muy mucho en ellos, y la miel de aquesta flor es muy singular. Las amargas, o su azeyte puesta sobre las señales de las heridas, y sobre los cardenales los sana y de buen color, como dize el mesmo Aurcena. Ay vna enfermedad q̃ se llama hormiga, q̃ cũde mucho, para esta y para los empeynes son buenas las almendras amargas majadas cõ miel y vinagre, puestas encima, o el azeyte dellas. Lauando la cabeça con ellas y vino, quita la caspa.

Las propriedades del almendra.

De los auellanos. CAP. X.

LOs auellanos son de dos maneras. Vnos montesinos, y estos dã las auellanas menudas y muy duras de cascara y de buen sabor, dulces. Los caseros son de dos hechuras, q̃ vnas ay luengas, y estas son de mejor sabor, y aun maduran mas ayna q̃ las redondas, tienẽ mas blanco el fructo de dẽtro, y todos ellos suffren ayre algo caliente, mas mejoran cen en lo templado, y muy mejor en lo frio, y (segun dize el Theofrasto) suffren los auellanos el inuierno por aspero que sea, sin daño alguno de yelos, y por esso los deuen plantar para reparo delos arboles que se suelen clar de aquella parte de donde suele hazerles daño el yelo, digo lo si los han de plantar en la heredad, mas ellos son arboles pequeños, y no pueden amparar a los que son mayores. Son mejores en los altos que en los llanos, y dan mas fructo, y aũ que se crian en tierras gruessas, lleuan grande ventaja en las sueltas y arenisças, quieren estar cerca de agua, o donde se rieguen. Es buena tierra para los auellanos caseros, donde nascen los montesses, porque naturalmente cada cosa produze la natura en las tierras o ayres que mas le conuienen, y aun donde nacẽ alisos, y otros arboles que se crian cerca de agua. Los auellanos nacen de vna de tres maneras, o de las mismas auellanas, o de los baruados que echan al pie,

al pie, o de ramo, y aqueſta tercera pocas vezes prende, y quando acierta ſale muy buena, porque toda poſtura de ramo (como arriba dixe) da muy mejor fruto que de otra qualquier manera. Es muy bueno echar mugrones de los pimpollos de los auellanos, y deſque barua dos cortē los de las madres y deſque ya crecidos algo traſponganlos a otra parte. El poner de ramo ſea anſi. Sean los hoyos bien hondos y mollidos en lo baxo, porq̄ todo arbol que lleua nuezes (y llaman nuezes los agricultores a las auellanas, almendras piñones, nuezes, caſtañas, y a todas las de mas fructas de aqueſta ſuerte) echan la rayz muy honda y para que puedan ahondar es bien que eſte el hoyo bien hondo y mollido. Pues hecho el hoyo tomen el ramo que no ſea muy nueuo, ni viejo (y ſi tiene algo de duro por baxo, echara de alli mas preſto baruajas con tal que no ſea ſeco) y acoden le en el hoyo quanto dos palmos, y antes que le pongan denle vnos piquetes con vn cuchillo, en lo que ha de eſtar acodado que no corten mas de la caſcara, porque de alli echara mas aynalas rayzes, y eſto hecho aſsienten lo muy bien y cubran la mitad del hoyo, ſi es en tierra enxuta. Los baruados han de yr aſſentados, y las rayzes muy aſſentadas, y ygualmente como naſcen, que no vayan retorcidas, ni aburujadas y aprieten mucho la tierra. No les hara daño que al poner les hechen vnos granos de ceuada, y lo miſmo hagan a los que de ramo puſieren. En toda poſtura queden las yemas ſin liſion alguna, y no los pongan cabe vides, que lo vno, y lo otro, recibe mucho daño. Las auellanas ſe han de poner en eras, para que dende en dos, o tres años las traſpongan, y eſte la era muy mollida, y cubran las dos dedos, no mas de tierra, y ſi no llouiere rieguen las a las vezes ſobre tarde. Para que las auellanas nazcan tales, que tengan la caſcara tan tierna y delgada que con los dedos la quiebren, pueden las poner de qualquier manera deſtas. La vna quiebren la caſcara muy ſotilmē te como no ſe atormente el auellana, y anſi ſin ella la pongan, y ſi ay temor de hormigas embueluan la en vn poco de lana, Como dize Colum. para las nuezes, mas ſi hormigas no temen no la pōgan, que mejor naceran ſin ella, y ſi ay humidad no vernan hormigas, y por eſſo en quanto pudieren no lleuen lana.

Auellanas como ſe ſi bran.

La otra manera es. Sembrar en la era ſimiente de cañahejas, y deſque ayan nacido, y eſten algo crecidas hiendan el tronco y metan en el el auellana ſin caſcara, y deſque bien metida cubran bien de tierra, y eſto ſe puede tambien hazer donde nacen las cañahejas, y deſque ayan bien nacido traſpongan las en otra parte. Qualquier de eſtas maneras de plantar ſe pueden hazer por los meſes de Octubre, Nouiembre, ſi es lugar caliente, mas ſi es frio ſea por Hebrero, las auellanas, y por março los ramos, o baruados, mas las auellanas que plantan ſin caſcara ſiempre ſean, o por Hebrero, o haſta mediado Março, y nunca antes del inuierno. Aya de vn auellano a otro, o doze, o veynte pies. Enxirenſe bien de eſcudete, coronilla, o cañutillo, mas lo mejor es de meſſa, y vaya el enxerto muy baxo ſo tierra, porque los pimpollos que nacen al pie del auellano ſeā de arriba del enxerto, y ſeran mejores. Enxirenſe en pocos arboles, y aun pocos arboles en ellos. Y ſi enxiren en auellanos duraznos, o aluerchigos, o ciruelos, o otros ſemejantes, ſe dōblan en ellos la fructa (como dixe en los almendros) han ſe de enxerir la primera vez de meſa en auellano, o almendro y deſpues ſe pueden tomar de alli puas, o eſcudetes, y enxerir los en otros arboles de los otros, como ellos, y los primeros, y poſtreros lleuaran doblado la fructa. Dize Theophraſto, q̄ los auellanos daran mas fructa y mejor, ſi los dexan todos ſus pimpollos, q̄ echan a la rayz, mas eſto es falſo, que todo arbol mientra mas limpio eſta, y deſembaraçado, mas fructa da y mejor, que todo lo que auia de echar en aquellos pimpollos, y rama demaſiada, todo lo conuierte en fructo, y aun el meſmo ſe contradize en el libro tercero de ſu hyſtoria de las plantas. Deſta manera el auellano ſe haze mayor, y mas fructifero, y mejor, podādole amenudo aq̄llos ramos, y pimpollos. Aſsi que ſiempre le tengan limpio, y en dos, o tres pies no mas y todo lo de mas le corten.

¶Los monteses se pueden hazer caseros trasponiendolos, o enxiriendolos, y los caseros y frutiferos se pierden, oluidandolos. Son arboles que biuen mucho tiẽpo, y que retornan sobresi si los tornã a labrar. Las auellanas son calientes y secas: mas no son tanto, ni tan azeytosas como las nuezes, y son de mas tardia digestion, y dan mejor mantenimiento, q̃ las nuezes hinchan el vientre, y son de rezia digestion, mayormẽte si las comẽ con aquella camiseta que tienen dentro mas si van mondadas son mejores y mucho mas si son tostadas. Son mejores las nueuas q̃ las añejas, por no ser tan azeytosas. Estan buenas de coger quando se comiençan a apartarlas auellanas de sus camisas, o capillejos, y pongan las a que se enxuguen al sol, y guardarse han biẽ y tengan las en lugar q̃ no sea humido. Si comen muchas dellas engendran colera, dan sueño, y aun dolor y pesadumbre de cabeça. Son buenas tostadas contra vnas distilaciones que caen enel pecho, y deciende de la cabeça majadas y beuidas con agua miel son buenas contra la tosse antigua.

Propriedades dlas auellanas.

¶Para las mordeduras põçoñosas, y para otras muchas ponçoñas, y picaduras d escorpiones aprouecha mucho comer las en ayunas, mayormente comiẽdo jũtamente vnas hojas de ruda y higos passados, y esto es muy bueno para en tiempo de pestilencia, y quando andan ayres corruptos. Dize el Cre. q̃ delas ramas de los auellanos por ser muy verguias, y correosas se hazen buenos arcos para cubas, y arcos para tirar, aunque yo piẽso que son floxos y de poca fuerça.

De los aluerchigos, o aluarcoques. CAP. XI.

LOs aluerchigos, o aluarcoques son vnos arboles que en algo tienen la rama y hoja semejãte a los ciruelos y duraznos, mas no son tan ñudosos, y la fructa dellos parece en algo duraznos. De stos ay vnos que son lampiños, lisos, sin vello, que algunos llaman duraznos pelados, y estos suffren tierras, o ayres algo mas frios que los otros que tienen velllo. Mas estos arboles cargã mas de fructa en las tierras calientes, quieren tierras sueltas, y algo arenisças y abundancia de aguas. Algunas vezes prendẽ de rama, mas porq̃ estas pocas vezes acier tan, y tambien echan baruados alas rayzes es la mejor postura de su simiente, y deuen la sembrar en las tierras calientes por Octubre, o Noviembre, y en las que fueren mas frias por Enero, y Hebrero, y sea en cra, como dixe de los almẽdros excepto que no les echen estiercol de puerco, si no de otro muy podrido, y muy mezclado, y aya tanto de vn cuexco a otro, como dixe de las mismas almendras, y rieguen los muchas vezes, y desque esten algo crescidos trasponganlos antes que echen flor, que estos arboles floresçen luego tras los almendros (como dize Plinio) y por esso quieren toda lauor temprana. Enxiren se de coronilla, escudete, cañutillo, muy mejor q̃ de otra suerte, porque tiene la corteza gorda y xugosa, y la madera algo seca. Si los enxiren en almendros, o en auellanos de mesa, doblan la fructa, no los planten en lugares ayrosos que con el viento quiebran, que tienen la madera algo brozna. Quierense regar muchas vezes, son arboles que presto dan fructo, y presto perecen. Han les de mondar y alimpiar los resecos y ramos desuariados.

Como xiren l ua coc aluer

¶Para que hagan el cuexco delgado miren lo que dixe en este capitulo de arriba, delas auellanas. Y para que no tengã cuezcos dentro, lo q̃ dixe de los duraznos en el capitulo de los enxertos deste lib. 3. Su natural enxerir es en prisços, o duraznos, o ciruelos, o almendros, mas son muy mejores en ciruelos, y mucho mas en almendro q̃ en otro arbol, como dize Paladio, y en auellana, y de passar en todos como dicho tẽgo, y como dize Columella libro sexto, capitulo octauo Enxirense en todo arbol que tenga la corteza como ellos, o en los que lleuan fructa semejante, y en aquel mesmo tiẽpo que ellos. Suelen criar en ellos muchas hormigas, y para ellas y las otras enfermedades, vean donde trate de algunas enfermedades delos arboles en general. La fructa destos arboles no es tan humida como los duraznos, ni prisços, y son mas calientes y oloroso y por esso confortan mas la cabeça, y el esto-

Las p dade alua aluer

eſtomago, y por vna azedia que tienen ſon mas agradables que los priſcos, mas a mi ver no tienen comparacion con los duraznos. Quien dellos mucho vuiere comido ſi ſiente embaraço, coma ſobre ellos ſus pepitas, que anſi hazen en Italia, que deſpues que han comido alueruchigos, priſcos, o duraznos ſe comẽ alà poſtre las pepitas. La madera deſte arbol es caſi como la de los almendros. Enxertos de paſſado, o meſa en almendro dulce, tendra dulce la pepita.

De los Azufeyfos.
CAP. XII.

COnuiene a los açufeyfos, ayres caliẽtes, y lugares abrigados, y en los ſemejantes dan fructo y harto, quieren tierras ſueltas y floxas, y aun caſi eſteriles, que en las tierras grueſſas y muy fertiles no ſe hazen muy buenos. Sus poſturas ſon de quatro maneras, o de barbados, o eſtaca, o ramo, y eſtas tres han de ſer por Março antes que broten (como tengo dicho arriba en las poſturas de los arboles) y ſi ſon tierras frias aun ſe pueden poner por Abril. La otra manera de ſembrar es de ſimiente, que ſon vnos cuexcos que tienen dentro en ſu fructo, o ſembrar la fructa entera. Han los de poner en almaciga o era, hondos quãto vn palmo. Dize Paladio, que los pongan de tres en tres (no ſe porque, pues al tiempo del traſponer ha de yr cada vno por ſi) y quando puſieren los cuexcos vayan las puntas hazia baxo. Ha de eſtar la era mollida y eſtercolada con eſtiercol y ceniza, y quando nacieren limpien los mucho de yerua.

¶ Su poſtura de los cuexcos es por el mes de Abril (como dize Plinio, y Seuerino, y aun por Março.) No la hã de traſponer haſta que eſten tã gordos como el dedo pulgar, y ſea el hoyo biẽ ancho, y no muy hondo. Echan eſtos arbolas muchos baruados al derredor, y dellos ſon buenas poſturas. Enxerenſe de eſcudete, o coronilla, o cañutillo, y tambien de meſa, y pueden ſe enxerir por Abril, o Mayo, y porque tienen la rama delgada y flaca ſean los enxertos ramos gordos y de los mejores. Si eſtan enfermos y algo triſtes, dize Paladio que les hara gran bien raſcar les vn poco las rayzes con vn almohaça para que les deſcoſtre lo duro de la coſtra, y refreſque: y que aſsi ſe tornan freſcos y alegres, o echandoles en las rayzes boñigas de bueyes, y que eſtas ſean en poca cantidad, y muchas vezes. Anſi meſmo es bueno, que en inuierno les hagan vnos montones de piedra al derredor del tronco, y quitenſe las quando hiziere grandes calores, que es deſde Mayo en adelante. Las açufayfas no eſtan bien de coger, haſta que eſtan coloradas, y ſi en cogiendolas las roziaren con buen vino añejo (dize Paladio) que no ſe arrugaran. Guardan ſe bien en cantaros pegados, y embarradas las bocas, y pueſtas en lugar enxuto, o colgadas en ſus ramos y embueltas en ſu hoja, mas eſto es coſa larga.

Propiedades de los azofeyfos.

Son calientes y algo humidas ſon buenas cõtra la toſſe, y el agua en que ſe hã cozido es buena para los que tienẽ dolor de coſtado, o toſſe, porque ſon muy blandas y pectorales, y ablandan mucho el pecho, y hazen digerir aquellas materias, y alançan las fuera, y lo miſmo haze el xarauе que ſe haze de la decocion dellas:

De los algarrouos.
CAP. XIII.

SOn los algarrouos vnos arboles q̃ lleuã por fructo vnas vaynilas, de hechura de hauas cõ vnos granillos dẽtro, y deſtas las caſcaras ſon de comer, q̃ los granos ſon muy duros: y que yo ſepa, no ſon para mas de para ſembrar. Eſtos arboles ſe crian en tierras calientes, y riberas de mar, cõ tal q̃ ſean calientes y hazia medio dia, como es la coſta de Malaga y Almeria, y tierra de Valencia y la Affrica. Son anſi meſmo buenas para eſtos arboles las tierras donde ſe hazen palmares, quieren anſi meſmo tierras ſecas, criã ſe biẽ en cerros y llanos, e quieren ſitios hazia medio dia, e aũ ſi ſe pueden regar ſe hazen buenos. En las tierras que ſon templadas aunque ſe hazen grandes, y echan mucha flor, no la traen ni llegan a la fructifera, y en las frias no pueden biuir: ponen ſe de ramo deſgarrado, o eſtaca, o barbados e ſimiente, pueden ſe bien poner de qualquiera manera de las tres primeras, por No-

uiembre, y por Hebrero, y los de simiente por Hebrero, en eras (como ya he dicho) y quando estén algo gordos trasponerlos. Quieren los hoyos bien hondos y anchos. Estos arboles echan flor muy hermosa, y deuen los guardar quando están floridos, que entonces les cortan los ramos, esto se entiende donde ay pocos que los disipan presto. Tienen la corteza gorda, enxiren se bien de coronilla canutillo, y escudete en almendros, ciruelos, durazños. Y porque los algarrouos quieren los ayres que los almendros: aunque no suffren tanto frio enxiren se bie almēdros, en algarrouos o algarrouos en almēdros. De las enfermedades deste arbol vea arriba, mayormente para las hormigas, no los deuen estercolar que no tienen necesidad de estiercol, y aun no lo suffren saluo si no se regaren. Han de cōger su fructa quando estuuiere bie dulce, y leonada, y guarden lo en los çarços, o lugares enxutos, y estendido. Quien come las algarrouas verdes antes que se sequen hazen hazer camara, y daña mucho el estomago, y si despues de secas se comen estriñen el vientre. Estas seguardan mucho tiempo, y aun acorren a la hambre y falta del pan, y quando ay abundancia dellas es muy buen mantenimiento para los bueyes y bestias.

De los arrayhanes. CAP. XIIII.

SOn los arrayhanes vnas plantas que tienē el medio entre arboles y matas aunque no se puedē llamar arboles porque no crecen en alto, y no van a nada que los llamen como quisieren. Son de dos maneras, o blancos, o negros aunque segun Plinio, ay muchas differencias dellos, empero principalmente se parten en estas dos. Todos quieren ayre caliente, y aunque en lo templado, o frio nacen y se crian son para vista, que ni lleuan en tales ayres flor ni fructo. Quieren tierras sueltas arenisca aunque tambien se crian en gruessas. Pueden se plantar de quantas maneras dixe que se podia plantar qualquier arbol, o de los baruados, que nacen al pie, o de ramo desgarrado, y este sea de cinco, o seys años, o de estaca, o de simiente, y aun se pueden tumbar algunos ramos so tierra, y desque ayā baruado cortē los de los de la madre, y desde aun año, o entonces los trasponga, o allegarles la tierra al pie para que alli baruē o hazer los que nazcan en alto, poniendoles vna cesta con tierra. Ponese de ramitos de los que son de tres, o quatro años, y hanles de quitar primero las hojas con vnas tijeras y poner los en el suelo, o en tiestos, y apretarles bien la tierra. La postura destos es la mejor por Noviembre, o Enero, mas por mejor tengo q̄ sea de ramitō de seys años, y no le quiten el cogollo. De las maneras de poner miren como dixe arriba, de como nasce de simiente de las maneras siguientes, o en era como he dicho de los otros o tomar de aquellas vuillas buena cantidad, y que sea de las mas gordas, y estrujen las bien entre las manos, y frieguenlas en vnn soga gorda de esparto y viejo, de manera que en la soga queden pegados los granillos q̄ son la simiente, y entierren la a la larga en vn sulco hondo casi vn palmo, y en tierra bien labrada y mollida, y estercolada cō estiercol bien podrido, y desta manera nacē muy espessos, a manera d̄ vna pared, y rieguē los muchas vezes, q̄ el arrayhan quiere mucha agua, y mayormente que le rieguē entre dia, y si quando son grandes los riegan con agua caliente, no criaran granillos en las vuillas (segū dize Theophrasto.) Han los ansi mesmo de escardar muchas vezes. El poner de plantas pueden ser antes del inuierno, y a la primauera, y el de simiente, desde mediado Febrero hasta en fin de março, y si es la tierra fria por todo el mes de abril. Si salen muy espessos entresaquen los, mas no antes que ayan dos, o tres años aunque estos arboles por tener pocas rayzes se quieren sembrar muy espesos. Reciben mucho prouecho ellos con las oliuas, y las oliuas con ellos. Y por esso en las huertas donde ay oliuares plantan y deuen plantar algunos arrayhanes a bueltas. Ay dellos blancos y prietos, los que son prietos, tienē la hoja muy menuda, a manera de box, y son muy mejores q̄ los q̄ son blancos, y de mucha mas virtud en sus propieda-

El tiēp poner l rayhan

priedades de medicina. Anſi meſmo ay monteſes, y caſeros, y los monteſes ſon tambien mejores, y de mas fuerça, y los monteſes ſe hazen tambien caſeros, o traſponiendolos a mejor tierra, o labrãdolos, y los caſeros ſe pierden dexando los de labrar, mayormente tienen neceſſidad que a menudo les limpien, y monden lo viejo, y ſeco, que como las oliuas tienen neceſsidad que las poden, y aun que naturalmente naſcen en las tierras que dixe, bien ſe hallan en buena tierra con tal que no ſea pegajoſa ſi no ſuelta, y grueſſa, y bien eſtercolada. Quieren ſe regar mucho. Los arrayhanes tienen continuamente hoja y vn verdor muy alegre y por eſſo ſon buenos para clauſtros de monaſterios y jardines de deleyte, pueden los tundir que ſe hagan acopados, y llanos en cima como meſa, y verganſe los ramos dellos, que anſi nacidos como eſtan pueden hazer dellos ſillas, y otras coſas gentiles: como las auia en el palacio real de Granada, y en la caſa de Generalife, que ſon las que los Griegos y Latinos, llaman Topiaria, o Pera. Solamente pueden recebir en ſi enxerto de meſa, o de barreno, o paſſado. Enxirenſe en naranjo de coronilla, o meſa, mas el tal enxerto ſea ſo tierra, porque no ſe queme en el inuierno con los yelos. Son arboles que biuen mediano tiempo, que no ſon de tan larga vida, como las oliuas, ni ciprеſes. Su ſombra dellos es muy ſana, cozidas las ojas del arayhan en vino blanco, y lauandoſe con ello la cabeça aprieta los cabellos y no los dexa caer, y conforta la cabeça, y aun quita la caſpa, y pueſto emplaſto dellas ſobre el eſtomago impide el vomito, y ſobre el vientre y riñones reſtriñe las camaras, y el fluxo de la ſangre en las mugeres, quando viene de flaqueza. Cozidas las hojas en agua y lauandoſe con ella las piernas y el cuerpo, enxuga mucho las carnes, y pone las tieſtas, y dales buẽ olor. Si ſecan las hojas y las muelen y echan el poluo ſobre algunas llagas que tengan carne demaſiada o mala, la consumen. Si cuezen las hojas con agua lloue diza, y reciben aquel baho caliente por baxo que no ſe pueda ſalir aprouecha mucho contra el fluxo de ſangre, y contra vnos que ſe les ſale el ſieſſo. Aſsi meſmo lauandoſe con eſta agua caliente las ſienes y frente, o tomando aquel vapor da ſueño, o cozicndo vnos manojos dello, o en vinagre, o en agua llouediza, retiene el vomito, pueſto ſobre el eſtomago. Vnos ay que tienen flor blãca, otros amarilla, la mejor es blanca. La flor comida conforta mucho el coraçon, quita el hedor de la boca, y lo miſmo hazen ſus vuillas, quitan el temblor vſando las a comer en ayunas. El azeyte de las vuillas ſe ſaca deſta manera. Han las de coger quando eſtãbiẽ prietas, que es por Setiembre, Octubre, y Nouiembre, y cuezan las en vna caldera de agua, y el azeyte ſaldra arriba, y pueden lo coger con vna cuchar, o con vnas lanas, otros las ſacan majando primero las murtas, y en vna caldera las tienen ſobre la lumbre vn poco meneandolas con vna cuchar y deſpues echan agua caliente encima y cueze, y lo que ſale encima cogen lo como dicho tengo. Otros lo hazen deſta manera, tomen dos libras de la grana y majenlo, y tres libras de buen vino añejo, oloroſo, y es mejor tinto, y dos libras de olio de oliuas, y es mejor de oliuas verdes, y cueza todo jũto haſta que ſe gaſte el vino y tornen a echar mas grana, y vino con aquel meſmo azeyte que eſtaua primero y cueza, y de que ſe gaſte el vino, hagan lo otra vez q̃ ſon tres vezes, y cuelen lo deſpues, y guarden aquel azeyte al ſol quarenta dias, y guarden lo, y como dixe de dos libras, pueden hazer de mas quantidad, o menos. Tiene eſte azeyte eſtas virtudes, ſi con ello ſe vntã la cabeça aprieta las rayzes de los cabellos, y no ſe caẽ, hazelos mas largos y negros y retiene la ſangre d̃ las narizes, ſi vntã con ello las apoſtemas q̃ vienen de calor, y otro mal q̃ llamã alhombra, y hormiga, y otros males q̃ de calor procedẽ, ylo q̃mado ſana, e retiene el fluxo de ſangre q̃ ſale de las narizes, es bueno para las llagas viejas que manan quajãdolo con cera, vntandoſe con ello quita el mal olor del cuerpo, e aun majadas las hojas e pueſtas por baxo aprouechan mucho contra las almorranas. El azeyte aprouecha mucho cõtra las mordeduras de animales ponçoñoſos, y beuiendolo, e vntandoſe con ello

Como ſe ſaca el azeyte de arayhan

Para el alhõbra,

mayormente de los alacranes. Las hojas dellos dã muy lindo sabor y olor, aqual quier carne que han de assar reboluiendola con ellas dize Plin. que si ay vino turbio, para que lo aclarẽ q̃ empapẽ biẽ vn coladero en azeyte de arrayhã y cuelen por ello el vino y que colara claro, y la hez y assiento quedara enel coladero y el vino no cobrara mal sabor. Las vuas dellos quitan la tosse por ser blandas comiendo las demañana y de noche quando se van a dormir, y por ser frias y secas restriñen las camaras y aprouechan mucho alos que escupen sangre. Y si estas vuas echan enel mosto es muy bueno para los que tienen camaras, y hazense desta manera Deuen coger las vuas de arrayhan quando estan maduras con tal q̃ no estẽ rociadas, ni mojadas, y pongã las a enjugar al sol; y es mejor si son sin granillos, y tomẽ del mosto, q̃ sea d̃ vuas hebenes, y cogidas con el sol bien calientes, y a cada arroba echen vna libra de aquellas vuillas, y desque ya bien cozido naturalmente aparten lo vno delo otro y guarden el vino en vna vasija bien pegada y cubierta, y beuan dello quando fuere necessario. El arrope de la grana de arrayhan es estrictiuo, y para restriñir las camaras es muy operatiuo. Tambien se guarda el çumo dellas exprimiẽdo lo por si, y colarlo, y cozerlo hasta q̃ se gaste la tercia parte como arrope, y guarden lo de la misma manera, y aunq̃ no lo cuezan se guarda, empero no tanto tiẽpo, ni es de tanta virtud ni restriñe tanto. La principal virtud deste arbol y de su fructo es restriñir, y quitar el mal olor y darle bueno y confortar. El azeyte dello impide el sudor vntandose con ello, y los poluos de la murta (que es su fructo) consuelda mucho las descalabraduras y rupturas, y dello se haze muy lindo cortido para en verano. Y si con azeyte de arrayhan vntan los carrillos y quixadas hazen sossegar el dolor de muelas. Otras muchas buenas propriedades tiene el arrayhan, que serian largas de contar, mas todos ayudan apretar y confortar, la grana dellos comen mucho los zorzales y otros paxaros, y engordan bien con ella.

De los Alamos blancos. CAP. XXV.

LOs alamos son de dos maneras, o blancos, o negros, y primero dire de los blãcos, estos se crian bien en qualquier ayre, o frio, templado, o callente, aunque muy mejores se hazen enlo frio quieren tierras gruessas, aunque medianamente se crian en arenisças, o tierras flacas, rehuyen barrizales y arzillas, y aunque en las tales tierras nazcan salen desequidos, roñosos, y de mala vista, desmedrados: y aun biuen poco tiempo, assi mismo no se hazẽ buenos entre piedras: porque quieren mucho huelgo de tierra, son mas naturales en valles y llanos que en cerros, ni en lugares altos. Quieren estar cabe agua, como en riberas de rios, y alli se crian mucho mejor que en otro cabo: y aun allende desto fortalecen la ribera que el agua no caue ni coma las heredades, y mas en las riberas de arroyos y lugares humidos se hazen buenos. Mayormente donde entran en Tejo, que tal barrago, y otros muchos arroyos y aguas, assi en heredades priuadas, como en tierras publicas, que estan perdidas que no dan prouecho alguno, y por esto esta pobre por la mayor parte esta Castilla, que teniendo aparejo para ser muy rica, por holgar no quieren gozar, de mas de aquello que de su voluntad se nace, y aun de aquello dexan perder la mayor parte. Pues digo que los alamos quieren lugares humidos y substanciosos, que en lo seco no valen nada: hazen se assi mesmo muy buenos donde ay cieno: y por que echa honda rayz quieren tierra hõda. Son muy buenos en vallados, o azequias de viñas & aun para que suban las parras por ellos, como hazen en Italia. Plantan se de quantas maneras se pueden plantar qualquier otro arbol, & tienen tan biua la virtud que aun de vna astilla que lleue vn poco de corteza prenden, nascen de simiente, & desta manera son mas tardios, aunque estos arboles en poco tiempo crecen & llegan a muy grandes. De simiente se plantã desta manera, quando los alamos florecen (aunque segun verdad aquello no es florecer) otros lo llaman mas propriamente encaldelar, cojan aquellas cãdelillas o espiguillas quando estan sazonadas, q̃ se paran amarillas, antes q̃ echen hojas los

jas los arboles, ſiembran las en lugar algo humedo, cenagoſo, y hagan lo de la manera que dire abaxo, de como hã de ſembrar de ſimiente los alamos negros, y quando eſten ya algo crecidos traſpõgan los. Plantanſe aſsi meſmo eſtaca y ſi ſe hã de plãtar en riberas de rios, eſta es la mejor poſtura, porque en breue tiempo viene a perfection, y tãbien de ramo y para eſto ſea de ramo q̃ aya de año adelante, y aun los cogollos dellos pueſtos prenden, y ſeã las eſtacas baxas ſi no ay temor de beſtias que las royan, y donde quiera q̃ los puſierẽ vayan eſpeſſos, por que ſe hagan mas altos, y mas derechos. Los alamos blãcos ſon de dos maneras, vnos ſon de naturaleza de ſubir en alto y muy derechos, otros van mas baxos, y echan mas ramas por los lados, a eſtos llama el Crec. albares, eſtos ſegũdos ſon mas biuos en prender q̃ los otros, y de mas hermoſa madera y mas liſa. El tiempo del plantar dellos es en la primauera antes que brotẽ, y ſi no ſon las polturas de baruados todas las otras ſe pueden plantar en agujero hecho con vna eſtaca, y maçomayormente para los que ponen de eſtacas grueſſas aunq̃ todos eſtos echaran muy mejor en hoyos y aun hincados palos, de alamo blanco en tierra como rodrigones prenden. Y ſi eſtos arboles cortan, o chapodan por el eſtio, o o ſe ſecan, o recibẽ grande perjuyzio, y por eſſo el podar, y deſmochar dellos ſea, o por la primauera, o antes q̃ entren los grandes ſoles y rezios calores, aunq̃ eſtos arboles ſe pueden enxerir es coſa ſuperflua, pues el enxerir es pa mejorar la fructa, y eſte arbol no la lleue, y aunq̃ ſegun creo yo biẽ ſe podrian enxerir en ellos nogales pues entrambas eſtas generaciones de arboles quieren los miſmos ayres y ſitios de tierras, y ſon ſemejantes en la corteza, y como ellos ſe enxirẽ otros de ſu manera, y aun cerezos, ſe enxirẽ bien en alamos blancos. Eſtos arboles hazen ſu ſombra muy ſana, liuiana, y freſca, y atrae ſueño, y aũq̃ en verano, no aya ayre en otra parte ſiempre debaxo dellos bulle ayre alguno, y buelue la hoja el dia mayor del año, que es por S. Bernabe que lo que hã tenido hazia vn cabo bueluẽ hazia, y otro por eſſo parecẽ de otro color, y con eſta ſeñal pueden los labradores y gente del campo bien conocer quando comiençan a menguar los dias. Las hojas dellos ſon tambien buen mantenimiento para las vacas y ouejas en el inuierno, mayormẽte en las tierras q̃ mucho nieua dõde no hallan q̃ pacer, cortẽ las ramas menudas quando eſta la hoja verde, y quaſi madura, antes q̃ comience a pararſe amarilla, y enxugenla a la ſombra, y guardẽ la en lugar enxuto, y al tiempo de la neceſsidad con ella podran ſoſtener algun tanto el ganado que no perezca, y eſto ayudara al heno, y paja ſi lo ay ſi no ſuplira en algo ſu falta. Hã las de coger en menguãte porq̃ mejor ſe guarden, y no ſe pudran (como dize Pli.) y eſto ſea para en toda manera de hoja. La madera de los alamos blancos, es muy dulce de cortar y labrar, y por eſſo es muy buena pa los entalladores, y es muy buena para hazer paueſes y eſcudos que por ſer foſa cierra preſto la herida, o cuchillada, o ſaetada como el corcho, y ſacado el çumo đ las hojas dellos es muy prouechoſo para el dolor đ las orejas echãdolo en ellas y los que tienẽ calãbre en las manos no les verna trayẽdo vn bordon de alamo blanco en la mano, y aũ ſegun dize Pli. tienẽ vn rocio en las hojas en q̃ labrã las abejas, y hazẽ muy ſingular miel, hazen dela madera dellos muy buenas armaduras de camas muy liſas y hermoſas, y no ſe criã en ellas chinches como en pino.

Las propiedades del alamo blãco.

De los alamos negros.
CAP. XVI.

SOn los alamos negros de dos maneras, vnos q̃ ſuben altos y derechos, y otros q̃ ſe eſtienden en ramas quales los ſuele auer en plaças de yglesias, y otros lugares, mayormente en las aldeas, y aũ alli ſe juntan los labradores a mentir, los dias de las fieſtas. Todos los alamos negros de qualquier ſuerte que ſean ſe hazen en qualquier manera de ayre, o caliente, o frio, verdad es que en lo templado, o freſco ſe hazen mucho mejores, y aunque en lugares humidos crecen e ſe hazen buenos, tambien ſuffren tierras ſecas, e tierras rezias e flacas, e aun barrizales, e cerros, e llanos, e valles, mas en los lugares altos quieren humidad. Eſtos no nacen bien ſi no

de dos maneras, o de ſimiẽte los q̃ la lle uan, o de baruados de los que naſcẽ de las rayzes mejor q̃ de otra manera, q̃ de ramo, o eſtaca pocas vezes aciertã a prẽder, y por eſſo no deuen de curar dello de ſimiente ſe plantan deſta manera.

Como ſe plãtan bien los alamos negros

Al tiempo que los alamos comiençan a brotar echan vnos cogollos muy eſpeſſos y llenos de vnas como lantejas y aquellas tienen dentro la ſimiente, Plinio las llama ſamara. Han las de coger quãdo ſe paran amarillas y enxugarlas dos, otres dias al ſol como no ſe ſequẽ Plinio dize, q̃ tambien lo pueden enxugar a la ſombra, tengã hecha vna era larga y angoſta para q̃ deſde fuera puedan quitar las yeruas ſin hollar los arbolezitos q̃ naſcieren, y eſte muy biẽ cauada y mollida y algo regada de antes para q̃ eſte humido, cubran la era de aq̃lla ſimiẽte y ciernan le cõ vn harnero buena tierra y eſtercolada encima, no mas alto, de dos dedos, y deſde a dos dias ſino llouiere, rieguenlo muy ſotilmente q̃ no ſe arroye la tierra y eſcardẽlo con la mano muchas vezes, porque pajaros ſe comen los cogollos que naſcen han los de cubrir con paja de encañadura, o con vna red q̃ eſte alta, o cõ otros eſpãtajos y deſque eſten algo crecidos quiten la paja ſi ſe la puſieren y rieguẽ los cõ vna eſcoba rociando muy bien antes q̃ el ſol ſalga, o deſpues de pueſto, y deſque eſtẽ altos tres palmos traſpongan los a otra parte, y ſi ſon para armar vides ſobre ellos (como dixe en el libro ſegundo) dõde los traſpuſieren no vayan hõdas, porque al tornar arrincar los para poner cada vno con ſu vid, no ſean penoſos de arrincar, y entonces ay a ſeys pies no mas de vno a otro y para q̃ alli no echẽ muy largas rayzes (Dize Colum.) que las rebueluan en derredor, del hoyo, y les echẽ eſtiercol de bueyes encima y luego tierra, y la piſen muy bien, eſto es para los que han de tornar a traſponer deſpues para las vides. Que los que traſponen la primera vez donde han de eſtar, pongan los, como dixe en eſte libro tercero, en las reglas generales. Los que lleuan poca ſimiente, o ninguna, hã los de poner de baruados, por Octubre, y Noviembre: y no los poden ni monden, haſta que ayan dos o tres años: y entonces los monden con herramiẽtas muy agudas, q̃ no les dexen mas de los cogollos altos, y anſi miſmo los monden quando crecieren haſta quãto pudiere alcançar vn hombre, porque echen la fuerça en lo alto, y mondanſe muy bien ſubiendo ſe enel y viniendo mondando hazia ahaxo, y todo quanto naciere enel meſmo pie, cortenſelo con vn cuchillo, y ſi eſta en lechuga quitenlo con la mano, y todo lo que cortaren vaya junto al tronco quanto mas pudieren. Han de yr las rengleras muy eſpeſſas, porque ſalgan derechos los alamos, aũque bien ſe pueden plantar ralos, o eſpeſos. El poner de baruados es de los q̃ echan de las rayzes. Eſtos ſon ligeros de poner quando ſon viejos, mayormente en los que eſtã vides armadas, por eſtar llanos en las horcaduras cogen agua y paran ſe huecos. Pues para eſto dize Columella, que debaxo del braço en que haze la horcadura le den vn barreno que llegue haſta la mitad, para que por alli le ſalga aquel agua que por arriba cogio, o por el pie: ſea el agujero ſoſlayo hazia arriba (como dize Plinio.) Eſtos arboles multiplican mucho en baruados, y es bien que porque ſalen eſpeſſos, eſcojan los q̃ mas derechos ſalen y aquellos monden para que crezcan en alto, quiten los otros q̃ ſalen muy eſpeſſos y no ſon tales. Deſtos por ſer aſsi eſpeſſos ſe hazen muy buenas cerraduras para huertas q̃ ſe hazẽ q̃ naſi como cambroneras y ſon muy lindos y por ellos arriba pueden armar vides. La hoja de los alamos negros, es muy mejor para los ganados, q̃ la de los blãcos, y mas ſabroſa y da mas hoja, y deſtos los que lleuan mucha ſimiente no lleuan baruados al pie, o lleuan pocos, y aun la hoja dellos dizen que es buena cozida en orines y majada cõ vn to de puerco, o manteca de vacas y pueſto ſobre el eſtomago y vientre alas criaturas que tienẽ embargo: y majadas por ſi y pueſtas en los pulſos refreſcan mucho el ardor de las calenturas. La madera dellos es muy fuerte d labrar y de mucha dura enxirẽ ſe en ellos vides de barreno, como dixe enel libro ſegundo. Y de la madera dellos ſe hazen muy ſingulares ſillas para cauallos, y mulas y de aſſiento, y maços muy rezios que no hienden.

Para el embargo de criaturas

de. De los azebuches adelante diremos quãdo se tratare de las olivas, pues son de su linaje dellas.

De los boxes. CAP. XVII.

NO me acuerdo auer visto, ni leydo de otro arbol q̃ comiẽce en b. sino el box, y porque esta letra no quede dire del box, mas no porq̃ el haga mucho al proposito del agricultura. Son de la natura del arrayhan, y aun parecẽ se mucho enla hoja a los arrayhanes negros, mas quieren ayre frio. Hazen se de la madera dellos muy gẽtiles obras de torno y caxas chicas, buxetas, peynes, cucharas, imagines pequeñas, y tablas para escreuir muy lisas. Es la madera deste arbol de mucha tura, que es muy duro y nunca hiende, muy hermoso, de vn color açafranado: y aun tampoco le viene carcoma como a las otras maderas: y tiene en si tanto peso que aunque este seco se hunde enel agua. Estos arboles por tener continuamẽte hoja, y aun muy hermosa, son muy buenos y agradables para clausstras de monasterios y jardines. Nascen como digo en tierras muy frias como son los montes Perineos, y quieren lugares altos; mas que llanos o valles. No se hazen bien en las tierras calientes, y si los trasponen se hazen caseros. Pueden se plantar de su simiente, como dixe de los arrayhanes, mas mucho mejor se hazen poniendolos de barnados o de ramos, quitando les las hojas, o de estacas, o de pedaços de sus rayzes, q̃ la naturaleza deste arbol es muy biua de qualquier manera que le pongã prende, y aunque ellos de su naturaleza nascen en tierras duras y asperas, suffrẽ buenas tierras. La madera dellos, segun Plinio es crespa, y aspera en la rayz, y muy lisa en los ramos. Es muy mala leña para quemar, que haze vn fuego mortezino. Las asserraduras del box cozidas en agua de pozo, o de fuentes, y lauando se con ella la cabeça, apreta la cabeça, y retiene el fluxo de los cabellos, y los torna prietos. Pueden dellos hazer parẽdes o mesas, como dixe de los arrayhanes. Y si alguna enfermedad tuuieren curen los como a ellos, mayormente se quierẽ mucho limpiar y entre sacar. Podran se enxerir en otros arboles mayormẽte en arrayhanes, o de barreno, o mesa, y aun de coronilla y escudete.

De los cerezos y guindos. CAP. XVIII.

LOs cerezos son d muchas maneras, y de todos son mejores vnos q̃ llaman soldares, en otros cabos llamã garrouales, porque lleuan las cerezas mas gordas, mas colorades y sabrosas, y aũ por ser mas tiestas y duras son mejores para caminar cõ ellas lexos. Todos los cerezos quieren ayres frios, y tierras humidas y sueltas. En las tierras tẽpladas se crian medianamente, y en las calientes muy mal, y si en las tales no ay abundancia de agua contina, son los arboles desmedrados, y la fructa muy menuda y mala, y en las tales es bien plantar los en ribera de rio, o acequias que tienen agua, y aun en todo cabo quierẽ mucha agua, si no son tierras muy frescas. Son mejores en los cerros, y mayormente si son humidos que en otro qualquier sitio, aũque en los llanos y valles se crian muy buenos, con las condiciones sobredichas. Pueden se plantar de sus baruados de ramos desgarrados, y aun dize el Pala. que puestos ramos dellos por rodrigones en las viñas se hazen buenos arboles, donde da a entender que de ramos, o estacas se puedẽ plãtar. Ansi mesmo se pueden plantar de sus mismos cuexcos, y dellos nacẽ muy ligeramente. Mas para que los tales seã buenos tienen necesidad de enxerirse, porque como tengo dicho de pocas plãtas grandes sale buena simiente. Todo poner, o trasponer de ellos sera por medio del inuierno, y si fuerẽ tierras muy frias pueden differirlo hasta que demedie Enero. A questo es en las plantas, q̃ en los cuexcos en toda manera los han de poner por Deziembre, o Nouiebre, y aun ãntes. Ya he dicho como se hã de poner y de que suerte, en era como los que arriba he dicho que se planten de simiente, mas la tal era no tenga estiercol. El trasponer dellos ha de ser desde mediado Octubre hasta todo el mes de Deziembre, y si son tierras frias, como dicho tengo, por Enero. Quieren ser los hoyos muy hondos, y apartados vnos de otros como treynta o quarenta pies

Nota en q̃ arboles se enxiren los cerezos.

pies, trasponen se bien los cerozos, o batuados monteses por Octubre, o Noviembre, y por Enero los han de enxerir desque esten bien presos. Enxirense bien ellos en todo arbol que tenga gorda corteza, como alamos, sauzes, ciruelos, plantanos, castaños y laureles, estos se enxiren de coronilla mejor que de otra suerte, y de escudete, y los q̃ se enxiren en laurel tienen vn sabor gracioso y gentil, aunque algo amargoso. Puedé se assi mesmo enxerir de escudete, y si (como he dicho) passan por los cerezos sarmientos lleuaran vuas muy tempranas, y lo mismo se podra hazer en qualquier otra fructa mas tardia, mayormẽte en guindas por ser les semejantes. Enxiren se assi mesmo de mesa, y hã les de quitar todo el vello, o corteza que tienen en derredor del enxerto, y porque estos arboles sudan goma, o los enxirã antes que comiencen a sudar, o despues que han sudado del todo, porque de otra manera la goma ahoga los enxertos Enxirẽse assi mesmo de cuexco, en qualquier otro arbol (como dize Plinio) del que a caso se enxirio en sauze. Hanse de enxerir por el inuierno (como dizen estos auctores) y es bueno por dezẽbre. Podranse criar muy bien estos en tierras calientes auiẽdo mucha agua al pie: porque los cerezos en esto son contrarios delos guindos q̃ el guindo quiere agua del cielo, el cerezo que le rieguẽ y harten de agua contino, o sea tierra humida y substanciosa y q̃ si alas cerezas, desque madurã les llueue todas se abrẽ y pudren. Y si alas guindas riegã se hazen azedas, y es les mas prouechosa el agua del cielo q̃ del suelo. Enxirẽ se assi mesmo desta manera para q̃ nazcã sin cuexcos. Tomen los cerezos quãdo son nouezitos, y cortẽ les quãto vn palmo encima de tierra, y hiendã los por medio hasta el suelo y gualmente y saquen les el tuetano muy bien cõ vn cuchillo hasta el suelo, esto hecho tornen le a jũtar muy y gualmente, y atarle y embarrarle la juntura y cortadura y desde aun año que este sano y soldado cortenle algo mas baxo de dõde fue la primera cortadura y enxiran aquellas puas, o espigas que nunca ayã lleuado fructo, assi nacerã cerezas sin cuexco (segun dize Palad. y Crescen.) pienso yo que para q̃ nazcan sin cuexcos sera bueno lo q̃ se dixo delos duraznos en sauze, y para q̃ tengan el caxco del cuero delgado, lo que dixe en las auellanas. Pueden enxirir medicinas en ellos que si hienden vn ramo de cerezo y le sacã el tuetano, y en su lugar ponen escamonea, ternan las tales cerezas virtud de relaxar, o ablandar el vientre, digo hazer camara, y si alli ponen azul, o qualquier otro color, saldran del color que pusieren (como dize el Crescen.) y como se hizieren estos arboles, y su fructa creo que se podra hazer en otros arboles y fructas y lo mismo se hara poniendo qualesquier buenos olores, o sabores, como dixe en el libro segũdo del enxerir de las viñas en lo de enxerir, colores, yo no lo tẽgo por cierto. Y aũ el Cres. dize que se pueden enxerir por março, esto ha de ser en las tierras muy frias, y en toda manera de enxerir sea quanto mas baxo pudiere. Enxiren se bien escudete, coronilla al tiẽpo y como los otros arboles. Quieren ser muy cauados e muchas vezes, si tienen reuiejos, o resecos, o ramos espesos, todos los entresaquẽ e limpiẽ muy bien, & si tienen ensi humor demasiado, denles vn barreno cabe el suelo soslryo hazia arriba, hasta el coraçon. Si tienen hormigas saquen çumo de verdolagas, e con otro tanto vinagre echen selo con vn aguatocho, o xeringa donde ellas estã, o tomen hezes de vino añejo, e con ellas moje bien donde estan las hormigas, y esto no se haga estãdo el arbol en flor, o echenles agua de torniſca, si les daño el grande sol rieguenlos de noche muy bien con agua de pozos e fuentes. Para las otras enfermedades que tienen vean en las generalidades de arriba lo que se dixo. Estos arboles no quieren estiercol, antes con ello resciben mucho daño, assi ellos como su fruto. Dize Plinio, q̃ si les echã cal al pie maduran temprano, mas no sea biua porque no los q̃me. Dize assi mesmo Abẽcenif, que para que maduren temprano, hagan en la rayz vn agujero no mas ancho de quanto quepa enel vn cuexco de cereza, y q̃ le metan alli dentro, y q̃ es prouado, assi mesmo si riegan los arbole con agua tibia madura mas presto su fructa, mas

Para q̃ las cerezas no tẽgan cuesco.

los

los arboles biuen poco tiempo. Hã los de hazer tan altos de pie, quãto vn estado, porque son arboles peligrosos al coger de la fructa, no los deuen subir muy altos; y han la de coger la fructa, cõ vna escalera alta de tres pies para que ni el arbol desgaje ni aya peligro en la persona que coge la fruta, tienen estos arboles mayormente quando son viejos la corteza del tronco tan gorda que della se puede hazer vna cuna para criaturas (como dize Theofra.) y aun vasos para colmenas. Las cerezas verdes ablandã el vientre, digo verdes quãdo estan maduras y no secas, y si cõ sus cuexcos las comen hazen hazer camara demañana, Secas restriñen el vientre. La sombra dl cerezo es muy mala. Dize Pli. que en su tiempo se hazian muy mal los cerezos en Roma, y estando yo en aquella ciudad vi continuamente que las cerezas Romanescas (que assi llaman alas q̃ alli se crian) valian vn tercio mas por libra q̃ las forasteras; de dondè podemos entender que con los tiempos se mudã las naturalezas de las tierras, y aun los arboles, què lo q̃ en otro tiẽpo no se criaua en vna tierra, si porfian con ellos se hazen, con tal que la tierra o ayres no les sean muy contrarios, ni passen arboles de estremo a estremo sin primero passarle por el medio, porque mejor se vaya conformando, digo que de tal tierra le traspongan a otra quasi como ella, y assi poco a poco, y en los cerezos trasponganlos tambien en tierras calientes, y aunque ellos no sean buenos planten de sus mismos ramos, y estaran hechos a suffrir calor y enxiran los de si mismos y adobarse han, y assi podran passar muchos arboles a tierras contrarias de su naturaleza. La goma de los cerezos desecha en vino blanco y agua ablanda la tosse antigua, da buen color al rostro, aclara la vista, da apetito, y cõ solo el vino blanco aprouecha contra la piedra. Las cerezas engendrã malos humores en el estomago y lombrizes en el vientre.

De los Guindos. CAP XIX.

SOn los guindos vna manera de cerezos, y aun los latinos assi los llaman cerezos azedos, y por esso auiendo dicho de los vnos breuemente dire de los guindos. Los guindos suffre qualquier ayre, o caliente, o frio, o templado, y en las tierras enxutas son mejores que en las humidas, y en las arenisças, y sueltas son muy buenas, aun que tambien se hazen muy buenos en las tierras gruessas, con tal que sean sueltas; de manera que en todo ayre y tierra se crian bien saluo en lo muy humido: por q̃ se hazen muy azedas. Estos arboles son muy biuos de su naturaleza y prenden, y multiplican como çarças. Ponen se de cuexcos y de ramos, mucho mejor de barbados, q̃ de otra suerte, mas dizen los que tienen experiencia, que son mejores guindos los que nacen de cuexco que los que se criã de baruados que no salen de su pie mas no se hazen tan presto. Son los mejores guindos los pequeños enanos, copados y que lleuan las guindas gordas, y tanto coloradas que tornan en prietas, y el peçon corto y vna canal en medio. Y de estas tales han de escoger la simiente para poner, o posturas o guindos. Ay vnos que llaman garrouales, y otros los llaman griegos, lleuã las guindas muy gordas y parecen se mucho estos tales arboles a los cerezos en todo, y estos quieren tierras como dixe de los cerezos, que aun que se hazen buenos en qualquier tierra que seriega muy mejores son en tierras frescas, no faltandoles agua, y enxiren se bien en ellos, y assi mesmo todos los otros guindos, y aũ madura la fructa mas temprano, ansi enxertos, segun he dicho arriba. Son tan biuos los guindos, que aun las puntas dellos soterradas baruan y prenden, rehuyen estos arboles de tierras duras, enxiren se de todas las maneras de enxerir que tengo dichas. En estos arboles caen pocas enfermedades: porque ellos no son delicados, y si algunas tuuieren, miren para ellas los remedios que he dicho. Las guindas mientra mas maduras son mejores: lo qual no es ansi en las cerezas, que si passan de maduras, luego se pudren. Las guindas son mas saludables que las cerezas, son muy contrarias ala flegma y colera, que luego la cortan y deshazen. Han las de comer demañana, y primero q̃ toda viãda, y assi dã apetito. Dellas son mejores las menos azedas. Son buenas refrescadas

Propiedades delas guindas.

das en agua fria, porq̃ demas de ser muy limpias, aun refrescan ansi mas, y matan mas la sed y calor. Guardanse bien passadas al sol, y ansi son muy buenas para los que tienen tercianas: porque quitã mucho la sed, y cõtra la colera son muy buenas, como he dicho. Estos arboles se hazen buenos en las viñas, y quierẽ ser cauados y labrados, y limpios, y que les quiten todos aquellos hijos, o pimpollos que echan por baxo y enderredor. Quieren se sembrar o plantar espessos.

Para los ojos. El agua de las guindas destilada por alquitara es cosa muy saludable para los ojos, lauandolos con aquella agua que aclara la vista, deshazen vnas telas que se hazen, quitan la tericia y verdor de los ojos: es mejor de las guindas que aũ no estan bien maduras. Son las guindas vna fructa tan sana (dexo la gracia de su sabor) que me parece a mi que mil guindos no bastarian para vna casa, y que vn cerezo es mucho, y sobra para vna ciudad segun son malas.

De los Castaños. CAP. XX.

LOs castaños son de muchas maneras en la hechura y mejoria dlos fructos, mas todos ellos en esto se parecen, que quieren tierras frias, y aun en lo caliente se crian, con tal que sean tierras humidas. En los valles o cerros se hazẽ buenos y lugares ayrosos mas q̃ en llanos, mayormente si los tales cerros o altos estan hazia el cierzo: porque estos arboles mas quieren sombrias que solanas, saluo sino son, como digo, tierras frescas: quieren tierras floxas, muy suel tas, casi que parezcã arena, mas no quieren arena: y tambien se crian en vn legano humido, o en vnas piçarras humidas y que se desmenuzan entre manos. No puedẽ suffrir barrizales, ni arzillas ni gredas, ni ninguna tierra grueſſa, dura ni pegajosa, ni seca demasiadamente, que aunque se hazen en tierras duras y barrizales, no medran sino fuere el suelo humido, Estos arboles se pueden plãtar de ramo, y de los baruados que nacẽ al pie del arbol, mas estos no salen tan buenos ni tan fructiferos, como los que ponen de simiente, y por esto es lo mejor poner las castañas: porque lo vno salen mejores arboles, y mas ligeramente se hinchira vn monte de los que de simiente se plantaren, que de los baruados, y aun los que de los tales ramos o baruados se ponen para hazer se buenos, tienẽ necessidad de enxerir se: lo qual no tienen los que de las castañas pusieren, no digo yo que estos tan bien enxertos no seã mejores, pues que todo arbol enxerto mejora mucho la fructa, como arriba he dicho, y pueden se trasponer las plantas por Nouiembre. Pues para plãtar las castañas han de hazer lo siguiente. Han de escoger las castañas delas mejores, mas gordas y mas sabrosas, y de vnas que de su natural se mondan y que dan limpias de la cascara interior, sean bien gordas, porque de las menudas, o no nacen, o se hazẽ las plantas muy desmedradas: y mejores son de vnas redõdas que de las llanas, y porque muchas se pierden que no nacen, es bien que aparten buena cantidad dellas, y sean como he dicho de arbol que mucho cargue de fructo, aunque encada herizo lleue muchas castañas y buenas, y estas tales ponganlas a enxugar a la sombra en algun cabo enxuto, y desque estẽ enxutas amontonẽ las en algun cabo apartado y enxuto, y cubrã las biẽ cõ arena de rio, y dende en treynta dias quiten les el arena, y echen las en vna caldera de agua fria, y las que nadaren son vanas, y han las de quitar: y las buenas y sanas q̃ estan macizas van se al hondo. Pues luego las saquen y tornen se a enxugar y cubrir de arena como antes, y dẽde a otro tanto tiempo prueuen las, como dicho he, quitando las malas y guardando las buenas. Dize el Crecentino, que esto se haga dos o tres vezes, hasta que venga el tiempo en que se hã de poner. Otros las guardan en cantaros cõ su arena sin mojarlas tengo lo por mejor, con tal q̃ las pongã entre el arena algo enxutas. El tiempo de poner las, es por todo el mes de Nouiembre y de Deziembre, y aun por Enero, y si son tierras muy frias es bueno desde mediado Hebrero hasta mediado Março: y para esto ha de estar la tierra muy mollida y cauada bien hõdo: y hecha como sulcos bien hondos, que es mejor que no eras (como los arboles que he dicho arriba) y sea en tierra

Para sembrar castañales.

mpo ra alta acoſtada, porque no pare el agua
ñar alli, que los pudre, mayormente antes
ñas. que nazcan, y anſi los pongan. Dize Plinio que las han de poner de quatro, o cinco juntas, y la punta vaya hazia arriba, y cubran las algo de tierra, y pongã les vnas cañas al derredor, y ſi ponen cada caſtaña porſi junto, con cada caſtaña pongan vna vara o caña para que ſepan donde eſta, porque ſe quiere mucho limpiar de las yeruas. La tierra dõde ſe hã de hazer los tales ſulcos para poner las caſtañas, ſea muy ſemejante aquella en que ſe han de traſponer las nueuas poſturas, y ſea algo humida y enxuta, y no le echen eſtiercol, que eſte arbol no lo tiene neceſsidad, y ſi alguno echarẽ ſea muy podrido y viejo, y muy mezclado con tierra que nõ ſe conozca caſi auer eſtiercol, y ſea de vacas. Han ſe de cauar quando nueuos mucho, y el traſponer no ſea haſta que ayan dos años, y vayã bien hondos los hoyos, porque echan muy hõda rayz, acaece (como dize Crecent.) querer los poner en tierras q̃ ſiembrar pan, aunque mal ſe hazen en tales tierras, ſino ſon liuianas y floxas, en tales lugares traſpongan los ralos y mondenles las ramas baxas que ſuban altos y no aſſombren la tierra, y vaya por ſus liños, como dixe de los arboles en que arman las vides enel ſegundo libro que trate de las viñas. Han ſe de traſponer a la primauera, mas ſi ſon para poner en monte, para que de ſolo caſtañar aprouecheu, vayan mucho mas eſpeſſos: porque tambien allende de auer mas arboleda por eſtar anſi, hazen ſe mas derechos y muy mas altos y de mejor madera, mas no a menos de quarenta pies el vno apartado del otro. Y deſpues dende a vn año que eſtã traſpueſtos los mõden muy bien, y quiten les todos los ramos baxos, para que mejor ſe hagan y mas altos. ¶ Echan aqueſtos arboles muy muchos pimpollos enel pie y a las rayzes, y en algunas partes los que los ponen los tumban a manera de mugrones de vides, para que bien baruẽ y traſponenlos a otro cabo. El podar y limpiar de los arbolezicos y aun de los grãdes es bien que ſea aſa primauera. Eſtos arboles ſe pueden enxerir de coronilla, o eſcudete, o cañutillo, mejor que de otra manera, Dize Paladio, que ſe pueden enxerir almendros en caſtaños, eſto ſera de qualquiera manera de eſtas tres que he dicho, mejor que de otra alguna mas ſeria neceſſario que el tal caſtaño eſte en ſolana: porque el almendro quiere el ſol y tierras calientes y templadas. De mejor gana enxiriria cerezos en caſtaños: porque entrambos ſon arboles que quieren tierra fria. Y, para que qualquier enxerto dure mucho y lleue mucha fructa, han de ſer los arboles en algunas coſas muy ſemejantes. Eſtos dos alamos en eſto ſe parecen, en naſcer y criarſe mejor en tierras frias que en calientes, y aun las tales cerezas ſeran algo mas tardias enxertas en caſtaños, q̃ en ſus arboles, o ſera bueno enxerir fructas tardias en ellos, como peras inuernizas, y perazas y camueſſas, que tambien quieren tierras frias y freſcas: y el enxerir dellos ſea tardio quando ſudã las cortezas que ſe deſpide bien la caſcara. Si toman las puas del miſmo arbol y las enxiren enel meſmo caſtaño ſeran mejores las caſtañas. Y mientra mas vezes las enxirieren, tanto ſeran muy mejores. Enxiren ſe bien en ſauze entre la corteza, y los que enel ſe enxiren vienen algo tarde, y deſta manera ſe enxiriran en alamos blancos y en otros arboles de ſu manera, y anſi meſmo en nogales. Si algunas enfermedades tuuieren, miren lo que dixe arriba en las reglas generales. Quando ſon grandes no tienen neceſsidad de cauarſe, aũque no les hara daño, mas quãdo chicos quieren ſe cauar muchas vezes, y mollir les la tierra. Si los cortan o chapodan brotan mucho y rejoueneçen, y aun en muchas partes donde ſuelen armar las viñas en alto, mas ſe aprouechan de los caſtaños para de ſus pimpollos hazer rodrigones, y madera para armar las vides q̃ para fructa, porq̃ la madera dellos dura mucho ſotierra y en agua, y eſto hazen dõde vale cara la otra madera, o no la pueden auer. No eſtã de coger las caſtañas antes q̃ ellas comiencen a caer de ſus erizos, y entonces las varean, y las q̃ caen cõ ſus erizos es bueno amontonar las aſsi, y eſten algunos dias anſi q̃ ellos ſe abrẽ. Y aun dize el Crecẽ. q̃ eſtas tales ſe guardan mas tiempo verdes, mas ſi

fueſſe

fuesse lugar cercado donde puercos, ni jaualies pudiessen entrar mejor seria para el arbol, y aun las castañas serian mas sazonadas, que ningun arbol madura jũtamente su fructa, y aun serian sin costa y sin peligro delos que varean dexarlas caer, y entonces estan de sazon quando el herizo se abre de su gana. Las castañas son de grande mantenimiento y sustancia, y dan grande fuerça, y aun en muchas partes (como en el Delphinado) hazen pan dellas secandolas y moliẽdo las como trigo, y su harina es muy sabrosa, y aun comida demañana restriñe el fluxo del vientre, guardan se muy bien al humo en zarzos, y si comen muchas dellas engendran gruessos humores y melancolicos en el estomago, y opilan las venas. Assadas se ablandan mucho y pierden aquella malicia que tienẽ y son buenas sobre mesa que assientan el vomito, reposan el estomago, y ayudan a digerir y orinar y confortã el viẽtre. Ellas son rezias de digerir, y mas a los que son de complexion flegmatica, saluo comidas con miel, o açucar antes de toda vianda, quando crudas son dañosas alos que tienen tosse. Son prouechosas apiladas y bien cozidas, y assi calientes comidas de mañana con miel y assadas son de buena digestion. Quien come muchas, mayormente cozidas le azedan el estomago. Si ponen la harina dellas con vino, o vinagre, sobre la hinchazon de tetas haze gran prouecho. Son tales y de tan grande mantenimiẽto las castañas, que dize Galeno, que despues del trigo dã mas sustancia al cuerpo que otro ningun pan, y los puercos que con ellas ceuan son de muy sabrosa carne, y mas que los de bellota. Si queman las cortezas de las castañas y las hazen poluos y las ponẽ con arrope a las criaturas en la cabeça, multiplican el cabello, y lo mesmo hazen sus hojas y los herizos. Guardan se bien las castañas verdes cubiertas de arena, y en lugar enxuto. Las caxcaras dedentro que estan junto con la castaña cozidas cõ agua llouediza, o de fuente, y que gaste la tercia parte, y beuida restriñe el fluxo del viẽtre. La sombra de los castaños es tan mala y pesada, que aun destruye las otras plantas que estan debajo del. La madera del castaño es de grande tura, assi para sotierra, como para encima, y nunca se carcome ni tiene otros gusanillos (cõ que se corte con sazon) y es muy singular para maderamientos de casas, y aun para agua es buena, que dura mucho, y por esso se hazen de castaños buenas canales de molinos, y buenas cubas para vino. Dize Paladio, que no tiene otra tacha sino ser pesada madera. De los castaños se hazen buenos varales para varear otros arboles como son nogales, oliuas y enzinas. El agua q̃ passa por las rayzes de los castaños es muy mala, y crudia, haze papos. Y aun los castaños a quien no toca el agua lleuã mas sanas las castañas, mas sabrosas y guardan se mas tiempo verdes y sin gusanos. Estos arboles se queman pocas vezes del yelo, poresso son buenos para amparos de los que se suelen elar, poniendo los de aquella parte donde elar se suelen.

Propiedades de los castaños,

Para las tetas,

Para q̃ nazca el cabello a las criaturas

De los Ciruelos y Endrinos.
CAP. XXI.

LOs ciruelos son arboles bien conocidos, dellos ay caseros y monteses y de los caseros ay muchas differencias y maneras, mas todos ellos en ayres frescos y templados se crian mejor, que en las tierras, o muy frias, o muy calientes. A donde ay abundancia de agua se hazẽ buenos, y aunque en los cerros se hazẽ buenos, son muy mejores en los valles o llanos. Quieren tierras gruessas, algo humidas, y en las tales lleuan su fructa mucho mejorada y gruessa, mas que en las tierras flacas y ligeras, con que sean tierras sueltas. Quieren guija en lo baxo, y en lo alto tierra limpia d̃ piedras. Plantan se estos arboles bien de baruados, de los que naceñ al pie del arbol, mas mucho mejor de sus cuexcos. Estos orboles no se plantan biẽ de ramo, que de muchos prenden pocos, y no se hazẽ buenos, ni assi mesmo de estaca. Los baruados dellos sean bien escogidos y gentiles y derechos, y si es tierra caliente donde los han de poner, sea la postura por Octubre, Nouiembre y Deziembre: y si tierra fria, sea poco antes q̃ broten, y sea de los baruados que nacieren mas lexos del arbol, y estos son mejores que otra postura. Dize Abencenif que es su

es su plantar proprio en las tales tierras por Hebrero, y por Março. Hagan les las hoyas, (si es en tierra humida) hondas no mas de tres palmos, mas si es tierra seca, vaya algo honda a quatro, aunq̃ (segun Crec. dize) no echã muy hõda la rayz, ni han menester hõda la hoya, y lo mesmo dize Plinio, y aun esto se vee por experiencia, porque con vientos se suelen arrancar, aunq̃ Theo. dize, que los pongan bien apartados el vno del otro, no me parece biẽ porq̃ estos arboles se suelen elar, y mientra mas juntos estuuieren menos daño les hara el yelo. Y aun el Crec. dize que no vayan muy apartados. De los cuexcos se ponen dela manera siguiente. Si ponen los cuexcos para trasponer sotierren los no mas hõdo de vn palmo en tierra mollida, y pueden poner por el inuierno, si es tierra caliẽte y enxuta, o ala primauera si es fria y humida, que es por Hebrero y algo de Março, y los que ansi ponen a la primauera tengan los tres dias en remojo en lexia, que no sea rezia, ni fuerte, y ansi nareran mas presto, y dende a dos años los trasponga. Y dize el Crece. que al trasponer, o sean baruados de rayz, o de cuexcos, q̃ los vnten las rayzes cõ estiercol de vacas, y si plantan cuexcos para no los auer de trasponer vayan hondos puestos quanto ala rodilla, y cubran los poco, y al año siguiente que ellos auran crecido y gualen la tierra, y estos como dixe de los almendros, mas estos tales cuexcos se han de poner ala primauera, o que haga tiempo enxuto, porque si fuesse tiempo muymojado, o como en el medio del inuierno cogeria agua el hoyo, y ahogarse yã los cuexços con la mucha agua, o podrecerse yan. Sembrando vnas ciruelas gordas prietas, que llaman porçales, nacen muy bien, y enxirẽ se en ellos muy bien las de fray le y çaragocies, y aun todas las otras. Y dize el Crecent. que de ciruelos se pueden hazer buena cerca, o cerraduras para heredades casi como de çarçales que aunq̃ no son pungẽtes, si ponen muchos cuexcos hazen espessa la mata, y no dexan passar, y para esto son mejores los ciruelos que hazen muchos pimpollos. Y de mas dela cerradura aura fructa para comer y aun para ceuar los puercos, y estos tales se han de plantar de esta manera. Donde ha de ser la cerradura hagã vna acequia honda, quanto a la rodilla, y alli echen muchos cuexcos a la larga, y cubrã los cõ vn poco de tierra, como he dicho, y si abueltas ponen algunas çarças, son muyfuerte cerradura, y al año siguiẽte y gualen de tierra al acequia, o sulco, y para esto assi hazer donde quiera q̃ vẽden esta fructa aura abundancia de cuexcos, aunque ayan de cerrar grande parte de tierra, o trasponga los ciruelas espessos, y no les quiten los hijos que echan que son machos. Mas como tengo dicho en otra parte, presto perece el arbol aquien no quitan y alimpiã los pimpollos baxos. Los ciruelos quieren ser de vn pie, y no alto, y acopado de rama para que con su sombra cubra el pie, y le tenga fresco, y estos arboles aunque mas presto maduran la fructa que esta hazia el sol, es muy mejor la que madura a su sombra y de mejor sabor y de mas tura ni cria gusanos, como la que esta hazia el sol ni se añubla, y por esso es bien que esten espessos porque menos sol de a la fructa, no digo que quieren estos arboles sombria, mas si es tierra casajosa y fria donde estan, y les echan estiercol, ni se les caera la fructa, ni criaran cocos en ella, con tal que esto sea en tierras frias, que en las calientes no suffren estiercol ni les haze prouecho, antes en las tierras calientes cõ ello crian fructa de mal sabor, y gusaniẽta, y enferma. Esto digo del estiercol d̃ ganados q̃ ceniza, o qualquier otro cieno les haze grande prouecho, mas si es tierra q̃ se riega quieren estiercol con q̃ sea podrido. Enxirense bien estos arboles de todas maneras, y quieren se enxerir, o antes que sude goma, y esto es por Enero, o quando han dexado de sudar que es aun por Mayo, o Iunio, y enxirense muy mejor ellos de mesa y escudete que de otra manera. Enxirense bien en priscos, o duraznos, y aun ellos seran mayores y mas sabrosas las ciruelas, y tambien en almendros mas en ellos no crecen mucho, y reciben en si tambien almendros y duraznos, y aluerchigos, o aluarchoques y mãçanos y peras. Enxertos en almendros lleuarã las pepitas almendras, mas sean enxertos de mesa, o passados, y lo mes-

mo es en los auellanos. Enxirense en robles, o caſtaños. Los que ſe enxiren en aluarcoques, o aluerchigos lleuan la fructa ſemejante a los aluarcoques. En xertos en naranjos maduran ſu fructa temprano. Los endrinos quieren tierra mas fria que los otros ciruelos, y aun mas humida, y eſtos ſe hazen mejores en ſeruales que otros ningunos. En todo arbol ſe pueden enxerir los ciruelos y todos los otros en ellos, como arriba he dicho en el capitulo general de los enxertos, y muy mejor en ciruelos monteſes q̃ en otro arbol, y traſponer deſpues los ciruelos. Eſtos arboles ſon mejores pueſtos ſi la tierra tiene tal aparejo hazia gallego mas que hazia otro ayre (como dize Abenc.) por donde podremos bien ver ſer les en algo contrario el ſol, como arriba he dicho. Si es tierra calien te donde eſta, y tienen caſcajo a las rayzes, y les haze daño digo en la ſobrehaz quiten ſelo todo, y en ſu lugar echenles tierra limpia de piedra. Si les echã a las rayzes hezes de vino, o de vinagre, lleuaran mas dulce la fructa, y mas ſabroſa. Los ciruelos tienen algunas enfermedades, y ſi eſtan como triſtes, y marchitos, echen les alpie alpechin q̃ no ſea ſalado con otra tanta agua, o ceniza, y eſta es mejor de ſarmientos, y eſto ſea en tiempo frio, porque ſi fueſſe en tiempo caliẽ te, y ſeco con eſto recibiria daño, o orina de hombres bien podrida, con otra tanta agua y ſi la fructa ſe le caẽ, en vna de las principales rayzes hagan vn agujero, y metan en el vna cuña, o tarugo de vn madero verde de azebuche. Eſtos arboles ſuelen tener muchas vezes guſanos, o hormigas, para eſto es bueno hazer vna mezcla de almagre y vinagre, y con ello embatrẽ donde eſtuuierẽ, mas deſto no les echẽ mucho, porq̃ como mata los guſanos dañaria el arbol, y lo que por remedio ſe pone, ſeyendo de maſiado ſera daño ſo. Para las otras enfermedades vean lo que dixe arriba. Aſsi meſmo en los ciruelos ſe ſuelen arrugar las hojas en algunos ramos, y alli donde ſe crian guſanillos, y arañas, y de vn cogollo ſe daña vn ramo, y de vn ramo todo vn arbol, y aun los vezinos de cerca por ende donde huuiere eſtas hojas anſi arrugadas corten las antes que mas da ñen quemen las luego, que aunque dexen los ramos en que eſtan quedan enfermos, y en harto tiempo no tornan en ſi, ni dan prouecho, y enconan el arbol. Los ciruelos ſon arboles que no biuen muchos años, mas en el tiempo q̃ duran ſon de mas ganancia q̃ otros porque vienen preſto, y lleuã mucha fructa, y ſi tienen tierra ſegun quieren de naturaleza ſon porfiados en el biuir, q̃ por males q̃ les hagan no perecen. Aprouecha la naturaleza de la tierra ſi es conforme al arbol, mucho mas q̃ la lauor, aſsi para mucho biuir, como para biẽ de fructa. Eſtos arboles, o hã de eſtar en tierras algo humidas, o regarſe muchas vezes y cauarſe bien cõtino. De todas las ciruelas ſon las mejores vnas q̃ llaman damaſcenas, porq̃ vinieron primero de Damaſco, y erro el q̃ traſlado de latin en caſtellano, el libro de Bartholome de Inglaterra, compuſo de las propriedades donde dize, q̃ las ciruelas Damaſcenas, ſon aquellas que noſotros a ca llamamos endrinas, pues es muy cierto las ciruelas damaſcenas ſer muy luengas, y dela echura de las que a ca llamamos çaragocies, delgadas de entrambas partes y gordas en medio, y aun ſon del miſmo ſabor, y dulces vn poco. En muchas partes a las çaragocies llaman damaſcenas blancas, y las endrinas ſon muy prietas, y redondas, gordas y algo azedas. Las verdejas que llaman ſon gordas y como verdes, y aſsi toman aquel nombre. Suffren mas tierras calientes que otras, ſon ſabroſas, tienen vna azedia mas ſon de rezia digeſtiõ y quieren ſe comer pocas dellas. Las que llaman mongis, o de fraile, ſon de hechura delas çaragocies, ſaluo que ſon mas largas, y quieren tierras mas freſcas que otras, como ſotos y riberas, y ſon ſanas, y de la miſma manera ſon q̃ las çaragocies. Ay prietas gordas que por ſer de poco precio llaman porcales, ſon de la manera q̃ las otras q̃ llamã verdejas, en querer ſemejante tierra y ayre, mas no ſon tales ni d̃ tal ſabor mas caſi todos los ciruelos en eſto ſe parecen, en que la tierra que para vnos es conueniente, ſe podran criar en ella los otros. Todas quantas maneras ay de ciruelas, y endrinas ſe quieren coger y comer con ſu flor para tener gracia: lo

qual

qual no ſe requiere en las otras fructas, y lo miſmo es en las vuas. Para guardarſe ſon buenas las çaragocies y damaſcenas y las de frayles, y eſtas ſe paſsā deſta manera. Hinchen vna ceſta dellas eſtando bien maduras, y tengan vna caldera llena de lexia, de ceniza de ſarmientos hirviendo, y ſi quiſieren echen le vn poquito de azeyte, y metan las alli, y luego las ſaquen y tiendanlas al ſol en ſus corchas, o zarzos. Otros las paſſan en lugar de lexia, por agua marina, o vn poco ſalada cozidendo. Otros las echan en xutas al ſol, y todas eſtas ſon buenas para los que tienen ſed en algunas calenturas, echadas en agua y comidas, ablandan el vientre, cozidas en agua ablandā la toſſe, y hazen dixerir las materias de lla, aquella agua beuida: y ſon buenas para los que tienen dolor de coſtado. Tambien ſon buenas las endrinas para paſſadas: mas muchos las paſſan con cuexcos, mas toda fructa que deſpide el cuexco es mejor paſſada ſin el. No las hā de paſſar por agua cozida, ſino echar las al ſol, ſon deſpues algo azedillas, y quitan la ſed, y verdes, y ſecas, ſon muy buenas, y ſaludables contra la colera. Otros las enhilan, y anſi las enxugan al ſol, y otros las enxugan en hornos, y otros cortan los ramos que eſtan llenos de las endrinas, y los cuelgan donde les de ayre, y alli ſe paſſan, lo miſmo ſe hara en las ciruelas çaragocies. En eſto haga cada vno ſegun mejor parecer tuuiere. Las ciruelas comidas antes de otra vianda ablandan el vientre, o ſecas, o verdes (no entiendan verdes por madurar) y para eſto ſon mejores las damaſcenas, y ſus ſemejantes, y ſi antes que las coman, las tienen vn rato en agua fria, hazē purgar la colera por baxo, refreſcan el eſtomago, mas ſi muchas comen, aunque ſeā de las mejores harā daño. Las endrinas paſſadas reſtriñen el vientre, y dan apetito, y las monteſes le reſtriñen mucho mas, y por eſto las dan a los que tienē camaras, y aun ſi cuezē mucha cantida de endrinas mōteſes en vino dulce, haſta q̄ ſe gaſte la mitad, beuiēdo vn vaſo dello reſtriñe mucho las camaras, aun lo miſmo haze la corteza de ſu rayz aſsi cozida y beuida. La goma de los ciruelos tiene muchas virtudes, y mas de los damaſcenos, y comida en ayunas quebranta la piedra d̄ la bexiga, y adelgaza las materias grueſſas, y las corta, ablanda el pecho y reſtriñe el vientre, porende la deuen comer los que tienen fluxos de viētre, y conſuelda las llagas, y ſi la deshazē con vinagre deshazē los empeynes, y mas en las criaturas chicas, tiene mas fuerte operacion, ſi abuelta le echan vn poco de miel, o açucar, y conforta la viſta, eſtomago, alcoholandoſe con ella, y ſi del çumo d̄ las hojas hazē gargariſmos aprieta la boca, y no dexa correr materias flegmoſas a las agallas, ni al gallillo. Si deſtos arboles quieren auer poſturas de baruados, dexē a cada vno vn par dellos, y no mas, y eſto ſerā los mas derechos, y dende a dos años los traſpongā como he dicho. Delos cidros diremos adelante en el capitulo delos naranjos.

De los Cipreſes.
CAP. XXII.

LOs cipreſes ſon vnos arboles q̄ en la hoja ſe parecen mucho a la ſauina y tienen el pie alto y derecho, naturalmente ſon mejores en las tierras calientes y en las templadas ſe crian medinamente, mas en las frias no ſe crian, o ſalō muy deſmedrados, y ellos tardā mucho mas tiēpo en crecer en las tales que en las calientes, y no ſe hazē tan grādes, ni de tal madera, ſon mejores en altos, y laderas, mayormente hazia el ſol q̄ en los valles y hūbrias y de mejor madera. Eſte arbol ſōlamente nace de ſimiēte, que ni echā barbados alpie ni otros pimpollos de que ſe puede plantar, ni tampoco ſe puede poner de ramo. De ſimiēte ſe ponen deſta manera, en vn lugar bien enxuto, y que eſte eſtercolado de muchos dias antes, y el eſtiercol tornado ya tierra, y muy mezclado cō tierra hagan vna era, cauada bien honda con vn açadon, y muy mollida, y ygualada y limpia de todas las piedaas, y ſea luēga y angoſta, porque deſde fuera puedan hazer lo q̄ ſera neceſſario, ſin entrar dentro, ni hollar la, y han de coger las agallas del cipres, o por Enero, o Mayo, o Septiēbre, porq̄ entonces tienē ſazon, q̄ eſte arbol tres vezes echa agallas, y eſtos tres tiempos eſtan de coger, y ſequen las al ſol, y quebranten las, y ſacaran dellas vna ſi-

miente muy menuda, y pueden poner por si cada partezita de las que haze el agalla, o de la simiente. Saquen buena cantidad porque se quieren sembrar espessos, y enxuguen assi mismo la simente al sol, y enel mes de Abril si es tierra muy caliente, y si templada siembren esta simiente por Mayo, y en dia sereno y sin viento, q̃ aun si el dia que lo siembran rocia recibe mucho daño, y con vn harnero espesso le ciernan la tierra por encima muy delicadamẽte y muy ygual y no mas alta de vn dedo, o dos quando mucho, porque si muy alta le echan la tierra, por ser la simiente menuda y flaca no tiene fuerça para salir y pierde se, Y en este tiẽpo hasta que aya nacido guarden lo mucho de hormigas que lo comen mucho, y si algunas veen yr maten las, y vean lo que dixe contra ellas en las reglas generales deste tercero libro, y hasta que nazca lo han de rociar muy liuianamente cada tres dias, antes que el sol salga, o en anocheciendo, y esto es mejor, y es bien rociar lo con vna escoba porque vaya ygual el agua. Despues que ha nascido no quiere agua sino pocas vezes: porque si mucho la riegan perece, o no se hazen tales, y aunque quãdo grandes reciben mejor el agua la demasiada no les es prouechosa. Han los mucho de escardar sin tocar les alas rayzes, ni entrar en la era, porq̃ el que pisaren luego perece, y en naciendo la yerua luego la quiten, antes que tenga fuerça: porque despues de grande lleuarian consigo el cipres. Y porque quando nacen y son chiquitos los quema el sol, pongan fuera de la era vnas horcas para poner vnos sõbrajos encima y seã tã altas que pueda andar por baxo vna persona quando fuere necessidad de escardarlos y mollirlos, y dela sombra no tiene necessidad mas del primer año, y segundo, para que los guarde del sol, y del frio y yelos denoche. Quando son chicos se quierẽ cauar y mullir mucho, y quando grandes no tienẽ necessidad de cauarse ni de otra cosa, antes segũ dize Pl. todo lauor les es dañosa, mas creo yo q̃ no les hara daño labrar los y tratar los bien. Trasponẽ se quãdo han cinco, o seys años y miẽtra mas nueuos se trasponẽ se hazen mejores. No prẽden si los trasponen grãdes. Dize Theo. q̃ echan las rayzes enla haz de la tierra y pequeñas por esso deuen de hazer el noyo ancho, porq̃ mas anchas las echen y fuertes. Y si es tierra humeda no muy hõdo, mas si es tierra seca sea hõdo quãto quatro palmos. En estos arboles ay macho y hembra, y el macho cresce mas alto, y van sus ramas mas cogidas y apretadas y por esto son mas hermosos pa jardines, o claustras. Pueden se plantar vnos con otros, y tresquilarlos y hazer los llanos de copa, como mesas mas es muy mejor su altura, que lo que tiene el cipres bueno es la altura tã recogida, como se nota en muchas partes de la sancta escritura. Su trasponer dellos es por Março y Abril, y no tardan mucho en crecer. En muchas partes hazen ricas seluas y arboledas dellos, para despues vender la madera por ser de la mas preciosa madera que se halla, y el lugar para hazer tal arboleda sea de tierra dura, no humida, y si ay en lugar algo costero y hazia el sol, aunq̃ bien se hazen en llanos que no sean demasiado humidos. No quieren estiercol antes les haze daño. La madera del cipres es de muy singular olor y es preciosa para arcas nunca se carcome ni cria gusanos, ni se hiẽde sino huuiere fuerça, y aun donde estan sus agallas, o hojas no aura polilla ni gusano, en las ropas, y por esso es muy singular para guardar ropa, q̃ le da olor, y la guarda de polilla, y parece siẽpre q̃ esta nũeua esta madera. Dura mucho tiempo, tanto q̃ casi paresce ser eterna, mas trae su olor algun dolor de cabeça, si es mucha cãtidad, y suda muchas vezes esta madera segũ dize The. Dize el de proprietatibus, q̃ si le cortan torna a echar rama nueua, mas no es ansi, q̃ antes se seca. Y Pli. dize, que cortado, o desmochado el cipres nũca torna abrotar, y por esso los gẽtiles los apropiauã a los muertos. En la ysla de Creta, q̃ agora llaman Candia, donde ay montañas dellos, que alli nascen naturalmẽte, aunque los cortan tornan a echar. Este arbol no se puede enxerir ni ensi ni en otro, sino fuesse passado, y aun ansi no creo que prenderan. Enfermedades no tienen estos arboles, solamente les han de forçar que vayan derechos desde chicos.

El cipres no se puede sẽbrar sino de simiente.

Quando an de ner los ses.

La vir los ci

Nota te del

cos. El azeyte del cipres endurece y aprieta las enzias, quita el dolor dlos diẽtes, reſtriñen las camaras, y ſana las llagas de la matriz, y aprieta las llagas que manã, y las ſana, y es bueno pa las quemaduras. Todas las coſas del cipres reſtriñen, ſus hojas majadas y puẽſtas en las mordeduras ponçoñoſas aprouechan, y ſi alguno eſcupiere ſangre haga poluos delas agallas dellos, y beuã los q̃ cõſuelda mucho, y beuidos eſtos poluos cõ vino de mañana, q̃ alargã el huelgo aquiẽ lo tiene corto (ſegun dizen) y las hojas verdes majadas cõſueldã las llagas. Las agallas majadas y con harina de ceuada bueltas cõ maſſa ſanã el alhõbra, pueſtas encima, y aprietan la caſpa, y fortifican los cabellos, y aun reſtriñen el romadizo. Majadas bien eſtas nuezes y mezcladas con higos paſſados, comen y gaſtan la carne dmaſiada q̃ nace en las narizes. Cozidas con vinagre, quitã el dolor de los dientes, y los poluos dellos beuidos en vino ſanan el fluxo del cuerpo, y ayudan a retener la orina a los q̃ tienen vna enfermedad que llaman eſtrangurria, y majadas ſus hojas y pueſtas en el vientre reſtriñen las camaras. El humo deſta madera es muy ſano contra todos los malos olores, y ponçoñoſos, mayormente en tiempo que ay ayres corruptos y peſtilenciales.

De los duraznos, priſcos, y melocotones.

CAP. XXIIII.

LOs duraznos y priſcos, ſon arboles, que quieren tierras caliẽtes con tal q̃ tengã humor, y tãbien quieren tierras areniſcas y ſueltas, y humidas, y ſi tales ayres, y tierras alcançan como he dicho bien mas tiempo, y dan mejor fructo, que en lo frio ni ventoſo, y con los viẽtos reciben mucho daño que lo vno les derrueca mucho la flor, y lo otro deſgarra mucho, mayormente quando tienen fructo, y por eſſo los han de poner para ſer mejores en valles, o ſolanas, o lugares guardados de vientos. Son arboles que preſto vienen y preſto ſe hazen viejos, y aunq̃ ſe puedẽ plantar de remo, o de algunos pimpollos delos que ſuelen echar al pie pocas vezes acertã, ni aun ſalen buenos, y por aqueſto es muy mejor, pues que tienen muy gorda ſimiẽte en los cuexcos, poner los dellos, y ſi los ponen para que ſe ayan de quedar donde los ſembraren, vayan pueſtos hõdos, quanto haſta la rodilla en vn hoyo y echen los poca tierra encima, y deſque nacido vayan le echando tierra, como fuere creciendo al año ſiguiẽte y gualen el hoyo, aſsi echara las rayzes en lo baxo, no terna neceſsidad de traſponerſe, mas ſi los ponen para que nazcan, y auerlos de traſponer hagan vna era grãde y bien larga y cauada bien honda, y ſi le echaren eſtiercol ſea muy poco, porq̃ con el eſtiercol crian la fructa algo cocoſa, ſi es tierra templada, o caliente, y ſecã ſiẽbren los por el mes de Octubre, o Noviembre, y ſi es tierra fria por Enero, o Hebrero, y algunos los ſiembran en las calientes por Septiembre y aunque ellos nazcan donde quiera que caen pueſtos a mano, y en tiempos conuenientes ſon muy mejores. Todo el inuierno antes de Nauidad es buen tiempo para poner los cuexcos en qualquier tierra que ſea. Vaya vn cuexco apartado de otro quanto vn pie y medio, o dos pies, y vayan hondos quanto vn palmo y pueſtas las puntas hazia baxo, y mientra mas a menudo los regaren mas preſto naſceran mas el tal regar ſea a prima noche. Quãdo chicos los han de eſcardar y cauar muchas vezes, y los que quieren poner donde no ſe han de regar pongan los en hoyo como dixe arriba. Eſtotros traſpongan los deſque ouieren dos años, y hagan el hoyo hondo y angoſto. Pongã los aſsimeſmo eſpeſſos, porq̃ ſe guardã mas del viento vnos con otros, y del ſol demaſiado. Si quando los ſiembran los tienen algunos dias antes en agua açafranado en mojo, y los riegan deſpues de ſembrados con agua de açafran haſta que nazcan, ſaldra la fructa amarilla y muy linda. Y aſsi creo que ſera de qualquier otra color, y para eſto es bien que pongã pepitas ſin el cuexco. Otros para que nazcan colorados toman vnas çaña horias muy grandes, y en vna dellas meten la pepita, y aſsi entierran, y ſacan çumo de otras mas y cõ ellos riegan la pepita haſta q̃ nazca, y deſta manera ſale el fructo q̃ parece ſangre en ſu color, y deſtos colores, he viſto eſta fructa en Italia

Para que nazcañ muy colorados los duraznos.

Para que nazcan escriptos (segun dize Pala.) siembrē los cuexcos, y desque comiencen a abrir saquen la pepita y escrinan en ella loque quisieren con bermellon, y tornē a juntar biē su cuexco, y enterrar como antes estaua, esta es cosa marauillosa si assi es, y si los enxeren en plātanos, se hazen colorados (como dize el mismo Pal. en el cap. de arriba.) Sabores y ōlores reciben en si, como dixe de las vides, y otros arboles. Enxirēse los duraznos y priscos de escudete, o coronilla, o cañutillo muy mejor q̄ de otra suerte porq̄ tienē la corteza gorda y buena y su madera es brozna y seca, por esso no es tal para enxerir en el trōco. Y dize el Crec. q̄ en las tierras frias se enxirē por Enero, y en las caliētes por Nouiembre, mas muy mejor y mas seguro es por Mayo, o Iunio, si es tierra fria, y si es caliēte en principo de Abril q̄ haze calor, y sudan los arboles, saluo si no fuere de pua en mesa, q̄ desta suerte ha de ser antes q̄ brote, y lo mismo en el barreno, o pālla do. Si los enxirē en membrillos, y estos sea passando los por el membrillo (como dixe arriba en el capitulo de los enxertos) dan otra manera de fructa q̄ llaman melocotones, de mas excelente sabor q̄ el durazno, y son tiestos y buenos para caminar. Han se de sembrar enteros como son con su pulpa, porque nacen mejor q̄ de los cuexcos solos que tienen el cuexco no perfecto.

Los priscos se enxiren bien en ciruelo, y alli prenden mejor, y los duraznos en almendros, y desta manera enxertos la pepita sera almendra, y lo mismo hazen enxertos en auellanos. Mas para que la pepita se haga almēdra, ha de ser enxerto de messa, o passado, y afirman los que tienen experiēcia, que si el cuexco d̄l tal durazno tornā a sembrar q̄ del nacera almendro, y no durazno y a mi parescer lleua razon, y lo mismo sera de los otros arboles que desta manera fueren enxertos digo ciruelos, aluerchigos aluarcoques y otros q̄ tengā cuexco. Enxertos en laureles biuen mas tiēpo, y en ellos se pueden enxerir de toda suerte empero mejor en la corteza q̄ en el tronco. Para q̄ no lleuē cuexcos, enxirēse en sauzes, y desto vean como dixe que se auiā de enxerir en las reglas de los enxertos. Y tambiē dize Abencenif, que si en la rayz hazen vn agujero, y meten en el vn palo de mimbre que lleuaran la fructa con vn cuexco muy pequeño. Si quā do estan en flor los riegan tres o quatro dias arreo sobre tarde cada vez con vn buen tarro de leche de ganado, y es mejor de cabras lleuaran la fructa mayor y mas sabrosa, muy singular para hazer presentes a grandes señores. Estos arbo les hā de ser de pie, y copados para que se cubrā del sol, y son mas seguros de viētos, si esta en tierra seca tienen necessidad de regarse, mas si es humida no. Mas en las secas quieren mucha agua y riegue n los de noche. Tienen assi mesmo mucha necessidad de mondarse y limpiar los resecos por Nouiembre, y dize Palad̄io, que si los cortā algun ramo verde q̄ les haze mucho daño, esto es si es algun ramo gordo, y en tierras calientes, mas si es en tierras frias, o templadas antes le sera prouechoso siendo ramo desuariado o no bueno. Si estos arboles estan enfermos tomen hezes, o assiento de buen vino añejo con otra tanta agua y echen se lo en las rayzes. Si tienē hormigas, o otros gusanos tomen ceniza y alpechin no salado, y embarren con ello o donde estan vrina de buey es cō vn poco de vinagre y con ello mojen bien dō de esta el agua de toruisca. Para que no les hagā daño las eladas, dizē q̄ les echē estiercol al pie. Si la fructa se les suele cacrechen le vna cuña de lentisco en la rayz antes que florezca, o denle vn barrelo en el tronco, y metan le en el vn pālo verde de sauze. Si da la tal fructa arugada, o mala en el medio hiendan la corteza a la larga vn poco d alto abaxo por dos o tres partes y desque ayan algo sudado por alli embarrenlo cō barro, y cō paja, o cō arcilla. Es les muy prouechoso contra muchas enfermedades q̄ les cuelgue de los ramos esparto, porq̄ alli se llegan los gusanos, y los pueden matar. Estos arboles, por la mayor parte por que el yelo les haze daño, y tambien los vientos, quieren lugares enxutos por el yelo, y abrigados del viento, y mas del cierço que de otro. Y suelen assi mesmo cargar mucho, y por esso perçcen mas ayna, y no dan tal fructa hā le de entresacar della lo mas desmedrado, y don

de

de eſtã mas eſpeſſos, los duraznos y priſcos, porq̃ lo vno los q̃ quedaren no ſe caeran, y ſerã mas medrados y grueſſos y mucho mas ſabroſos y ſubſtancioſos. Han de eſcauar quãdo la hoja ſe les quiere caer para q̃ caya, y ſe recoja en el eſcaua q̃ le haze mucho prouecho, es de mas excelancia, para ellos, q̃ otro ningun eſtiercol, y porq̃ quando cargan de fructã deſgarran y quiebran muchas ramas, hãles de poner ſus ſuſtinentes, o horquillas. Paſſados prenden en todos arboles, y deſta manera ſe pueden hazer tẽpranos o tardios. Enxiriendolos en arboles q̃ ſean mas tempranos que ellos, o mas tardios. Los duraznos y priſcos ſe pueden guardar abiertos y ſecos al ſol, como higos, y porque el durazno no ſe abre de aquella manera q̃ no deſpide el cuexco tomen los, y con vn cuchillo hiendã los al rededor por dõde va vna canal, o atraueſſados, y retuerçan le y deſpedira el cuexco como los priſcos, y puedenlos paſſar al ſol, y deſque eſtẽ algo al ſol paſsẽ los ala ſombra porq̃ no ſe deſequen mucho, y ſi los mondan para paſſar ſon mas tiernos y de mejor digeſtiõ. Otros los echã en miel como conſerua, o en açucar. Para q̃ ſe guarden algunos dias verdes, tomen los quando eſtan algo duros y echen les en el hoyo del peçon pez caliente, y pongan los en alguna vaſija bien cubierta. Otros les dã vna camiſa de cera, y los ponẽ en lugar guardado de ayre, o embueltos en yeſo, y eſto tengo por mejor que todo. Son de mas excelente ſabor, los duraznos que los priſcos, y aũ mas ſanos y de mejor digeſtion y ſabor. Han ſe de comer en ayunas, o antes de toda vianda, y beuer ſobre ellos vn poco de vino, porque el vino les quita aquella malicia q̃ de ſi tienẽ y muchos los echã en vino a mojar, y no beuen aquel vino, porque en ello dexã el mal que tienen. Otros los ponen mõdados a ſerenar en vino blanco, y a la mañana los comen y beuen otro vino, y deſta manera mueuen el vientre. Sobre la vianda ſon daño ſos, comidos verdes, digo no ſecos, antes de comer dan apetito hazen orinar, ayudan la digeſtion y quitan el olor de la boca y eſtomago. Deſpues de comer ſon buenos los paſſados que anſi meſmo hazen digerir, ſu olor conforta mucho el coraçon, y ſon buenos contra el dolor del coraçon, mas ſi muchos comẽ engendran flegma, y ſon peſados Guardanſe verdes (ſegũ Plati.) echandolos en ſal deſecha, en agua que llaman ſalmuera, y otro dia ſaquen los, y limpien los bien y echẽ los en vn cantaro con ſal y vinagre, y vna yerua que llaman axedrea. El çumo de las hojas de los priſcos beuido mata los guſanos y la conſerua que ſe haze de la flor haze purgar, que es purgatiua, majadas las hojas y pueſtas en el vientre, y eſtomago matan las lõbrizes, el azeyte de ſus pepitas aprouecha contra el axaqueca, y contra el dolor de las orejas, y majadas las pepitas cõ vn poco de vinagre y azeyte, quita el dolor y ardor de la cabeça. Eſtando ſeca eſta fructa da mucho mantenimiẽto al cuerpo, empero engẽdra malos humores auiendo comido muchos dellos ſi comen tras ellos ſus pepitas no hazen tanto daño, y eſto vſan en Italia. El çumo de las hojas beuido con vino, o vinagre es bueno contra las ponçoñas y mata aſsi meſmo las lombrizes. Las flores del priſco comidas, o el çumo dellas beuido haze purgar el vientre, y ſi es mucha cantidad le corrompe. Eſtos arboles ſon malos donde ay auejas que a ellas haze mucho daño, digo los priſcos. Biuen los priſcos, y duraznos mucho tiempo ſi ſon enxertos en almẽdro, digo mas tiẽpo q̃ los q̃ ſon pueſtos por ſi que ellos por ſi ſon de corta vida.

Para las lombrizes.

Las propriedades de los priſcos.

De los enzinos.
CAP. XXIIII.

BReuemente quiero dezir de las enzinas, porq̃ ni ſon arboles regalados q̃ ayan meneſter mucho cuydado ni lauor, y tambien porq̃ ellos por la mayor parte ſe naſcen por ſi. Mas en Eſpaña es la gẽte de poco cuydado que por la mayor parte no ſe ſaben aprouechar ſi no de lo que naturalmẽte ſe nace, y ſi enco miençã a cortar vn enzinal para leña no ſaben entrecriar vnos arboles nueuos entre tanto que gaſtan lo viejo, y quando ouierẽ gaſtado lo vno eſtara lo otro de ſazon. No ſe ſi lo haze alguna mala conſtelaciõ que tenemos los eſpañoles, o poco cuydado de lo venidero.

¶ Pues las enzinas quierē mas ayres calientes que otros, y en los templados se hazen bien, aunque no tan grandes. En lo muy frio no se crian, o se hazen muy desmedradas assi ellas como la fructa. Quieren qualquier tierra, aunque mejores son y mejor nacē en tierras suel tas, o arenisca s que en las gruessas pessadas y barriales. En q̄lquier sitio se criā biē, o altos, o baxos, y tierras enxutas. Pueden se poner de dos maneras, o de baruado, o de su fructo, q̄ de ramo muy pocas vezes acierta. Los baruados se hā de poner quando ouieren dos o tres años, y el hoyo no sea muy hondo, y sea ancho, y hā se de poner por Enero y Febrero, y para esto sean de los baruados que nacieren algo lexos de las enzinas que son mejores, y saquen los con las mas rayzes que ser pudiere. Las bellotas para poner han de ser cogidas con sazon bien curadas y gordas, de buen saber dulces, y tengan las a que se enxuguen a la sombra, y desque se paren algo enxutas las pueden sembrar, en vna de dos maneras, o en almaciga para trasponer, y de esta suerte vayan a palmo, o en la tierra que han de estar, y desta manera no vayan tan espessos. Pongan las no mas hondas de a palmo, y digo que vayan espessos, porque quando chicas son muy flacas, y estando juntas mejor se defienden vnas con otras, las que siēbran en tierra bien arada, como quien siembra trigo y las tornan a arar encima en qualquier manera que sea guarden las mucho que no sean roydas: porque tardan mucho en crecer, y monden las debaxo: porque hagan en alto y salgan presto deste peligro, y si muy espessas salen, desque grandes algo pueden se entresacar, aunque estos arboles bien suffren estar algo espessos, verdad es que no salen tan grandes. Quieren se desmochar y renueuan mas, y si por el pie le cortan perece. No le suelen venir enfermedades, saluo si les llueue quando esta la fructa en capullo, que entonces crian vna enfermedad que llaman melosilla que daña toda la vellota, y la derrueca, mas a esta no ay remedios en mano de hombres, sino de solo Dios: tambiē les viene oruga, y es muy mala enfermedad q̄ queda para muchos años. La vellota es muy rezio mantenimiento, y de mucha substācia, y engorda mucho, y en algunas partes antes q̄ supiessen sembrar ni coger pan, passauan con ellas (como dize Virgilio) y el ganado con ellas engorda mucho, y haze carne tiesta, sabrosa y de buen peso, y acorren mucho alos años esteriles de pan, y guardan se bien en lugares enxutos, y desq̄ secas las muelen, y hazen pan dellas en muchas partes, y son buenas sobre mesa, sō mas dulces assadas en ceniza caliente q̄ de otra manera. Sacan agua por alquitara de vellotas verdes algo machadas con sus cascaras, y a bueltas vnos cogollos tiernos de enzina, si de aquella agua beuierē los q̄ tuuieren camaras y dellas les echaren ayuda las restriñe marauillosamente, y para esto es bien cozer los cogollos en vino tinto, y hazer emplasto dello, y recebir el vapor por baxo, y para los que no pueden retener la orina es bien ponerles este emplasto en las verijas. Las goteras que caē del enzina son muy pesadas y dañosas a qualquier planta que este debaxo dellas. La madera dellas es muy rezia para hazer arcos de carretas, y para hazer cuñas, tarugos o clauos de sque son viejas (y estos arboles biuē mucho tiempo) tienen la madera muy hermosa, que parece pintada de gusanillos y no tiene otra tacha, sino ser pesada. Hazen se dellas gentiles obras, mayormente curueñas de valleslas. La brasa, o carbon dellas, es de mas dura que otro ninguno, dela manera que estas plantas se ponen se pueden plātar qualesquier otras q̄ de bellotas se plantan, mirando los ayres y tierras que les pertenecen, como son arboles y alcornoques.

Para poner enzinares

De los Frexnos. CAP. XXV.

LOs frexnos son arboles que en qualquier ayre se crian bien, que en lo caliente o frio se hazen buenos, mas muy mejores en lo templado. Assi mesmo se crian en qualquier tierra, aunque sea seca y dura como guijarrales y arzillas, mas mejores se hazen en las tierras gruesas y algo humidas, y aunque en los mōtes son buenos, mayores se hazen y mas altos en los valles y llanos. Verdad es q̄ la madera de los que se crian en lugares enxutos, y altos es mas rezia que la de

los

los q̃ se crian en valles y lugares humidos. De manera que en todo ayre, y tierra se crian bien, y se hazen buenos, aunque en vnos algo mejores que en otros, como dicho tẽgo. El plantar o poner dellos es de tres maneras, vna de los baruados que echã al pie, o de ramo como he dicho de los otros arboles. Y los tales ramos lleuen consigo algo de viejo como raja desgarrada o cabeça: porque de aq̃llo viejo salen mejor las baruillas. Y destas dos maneras se pongã antes que comiencen a brotar, que sera por Hebrero: y en esto sigan la condicion de aquella tierra o region, o en mas tarde o temprano. De simiẽte se ponen desta manera. Han de coger la simiente dellos, que son vnas vaynillas de la suerte que dixe que cogiessen la de los alamos negros, y de aq̃lla manera se pongan en sus eras y las cubran como alla dixe, y sea en lugar bien cerrado, donde ni los huellen, ni los ganados los puedan roer, y desque ayan dos o tres años trasponganlos y si son para hazer lanças de la madera dellos, vayan algo espessos, y procuren los de mondar en lo baxo, para que crie en lo alto, y corten los ramitos muy justos y juntos al tronco principal, y ansi no hazen ñudo, y tambie les hagan que vayan derechos, y las lanças que dellos se hazen son muy mejores que de otra madera. Y para esto pongan los en lugar donde tengan algo de humor, y vayan tã altos de pie que enel pie aya mas altura que de vna lança bien larga. Y lo mismo ha de ser para qualquier otra madera, mas si son para armar sobre ellos, no vayan mas alto que vn estado. Si los trasponen en lugar alto o seco, vaya el hoyo mas ancho y hondo que en lo humido y llano. Lo principal para que estos arboles aprouechan es para madera, y para esto han se de cortar en la menguante de Enero. Las lanças se han de hazer de donde no tengan ñudo: porque por el ñudo se tronchan, para qualquier otro maderamiento es buena con tal que no toque en tierra: porque con el humor se corrompe presto y pudre. Enxiren se bien en los frexnos todo genero de peras y mançanas, y esto de escudete mejor que de otra suerte, y y cañutillos, y coronilla. Las varas dellos se pueden chapodar cada tres años, y son buenas para enrodrigonar las viñas, y dizen q̃ dellos se hazen arcos biẽ verguios para cubas. El çumo de las hojas de los frexnos beuido, es bueno contra la ponçoña de las culebras, y en tãto grado es cõtrario el frexno dellas, que no llegã debaxo de su sombra, como dize Plinio y el Crecentino, y Bartholome de Inglaterra en su libro de proprietatibus rerum. Puestas sus hojas majadas sobre el estomago, retiene el vomito, mayormente cozidas en vinagre, y puestas sobre el vientre, restriñen las camaras que vienen de falta de virtud, digo por flaqueza. Tienen cierta simiente, la qual beuida en vino ayuda mucho contra el dolor del higado y baço. Haze sudar el agua que esta entre cuero y carne, y vsando lo esto muchas vezes adelgaza y consume la gordura de personas gordas, y las haze tornar delgadas. Los frexnos son de dos maneras, vnos cortos, y tienen la madera ñudosa, otros son altos y lisos y de muy buena madera.

Las virtudes del frexno.

De los Granados. CAP. XXVI.

GRanados, son arboles que quieren ayres caliẽtes, o templados, q̃ en los lugares frios no se pueden criar, y aunq̃ se criassen no lleuarian fructo. Su fructo es de tres differencias o maneras en su sabor, dulces, o agros, o en medio q̃ llaman agrodulces: mas aunque enel fructo ay esta differencia, no la ay enel arbol para en las maneras de sus labores, que todos quieren vna manera de ayre y tierras, suffren qualquier manera de tierras, o grussas o rezias, o gredales, o arzillas, y aun en arenales se crian bien con tal que sea vna arena gruessa substãciosa, y si es tierra tal qual les conuenga suffren qualquier sitio, o altos o valles, o llanos, y son de tal calidad que en los lugares que son asperos y peligrosos, con muy poca substancia que la tierra tenga, basta para bien fructificar, y no quieren lugares muy humidos: porque aunque con el humor los granados se hazen lindos y muy crecidos y verdes, lleuan las granadas muy azedas, y de poca tura, aunque ventaja tienen los granados que estan en buena tierra suelta, y substanciosa para mejor genero,

mas

mas para guardar las granadas son mejores las de tierra enxuta, y arenisca los tiempos de sus posturas son dos que en los calientes, y secos se pone por Noviembre, en los templados y frios por Março y algo de abril. Las maneras de plantar son tres, la vna de ramo, y esta es la peor. Y la segunda de baruado, y esta es algo mejor, La tercera de estaca, y esta es la principal, que poner los de grano no es cosa que valga ni aproueche: porque lo vno muy pocos prenden, y tardã mucho en nacer y crecer, y nunca lleuã fructo que salen locos, y que tienen por fuerça necesidad de enxerir se para valer algo. ¶ Pues el estaca para poner, sea de buen arbol fructifero, y de buena fructa y mucha, contino sea del gordo de vn astil de vn açadon, y larga quanto dos palmos y medio, y aun tres. Esta se puede poner de dos maneras. La vna metiendola cõ vn maço, y vaya ella primero bien aguda por donde ha de entrar, y es bien que con otra estaca, o de hierro, o de palo, y aun primero muy bien hecho el agujero, porq̃ entre mas sin pena, y no recibe tanto daño en macear, y la cabeça que queda fuera, quede biẽ lisa y redonda y en ñudo, porq̃ por alli echã mejor: y esto se mire en todas las estacas, y vaya embarrado con estiercol de puercos todo lo que ha de entrar so tierra, y aun la cortadura de arriba, y no quede encima de tierra mas de vna mano. Mas muy mejor es hazer el hoyo y assentar la alli, y auiendo se de poner en hoyo vaya desta suerte. Tengan el estaca (si ser pudiere) algun codo q̃ assentẽ en el hoyo: porque de aquel mas presto salen las rayzes, y vaya algo picada y aguda y vean que la estaca no vaya al reues puesta, q̃ la que va al reues no da tanta fructa. Mas segun dize Abencenif, tiene esta propriedad la estaca q̃ ansi pusieren que no se abriran las granadas della, y seran los arboles baxos y copados. Mas aunque los agricultores dizen que las estacas de los granados y de otros arboles vayan hendidas y puestas vna piedra en lo hendido por lo baxo, por mejor tengo que vayan no hendidas, sino agudas naturalmente. Dizẽ assimismo los agricultores, que quando pusieren el estaca, pongan junto cõ ella tres, o quatro piedras, y que no se abriran las granadas, esto es quando chicas antes que lleguen a maduracion. Es muy buena la postura de la primauera, y que sea quando el granado quiere brotar, que apunta ya algo. Quieren se poner espessos, con tal que aya de vno a otro no menos de diez pies, que tienen cortas rayzes y no se impiden. Entre oliuas se hazen buenos y entre arrayhanes, y aun ellos hazẽ mucho prouecho alas oliuas, que el olor de las balaustias (que assi llamã ala flor de los granados) haze bien desfructar a las oliuas: porq̃ todos florecen juntamente, deue hazer lo que haze la palma macho ala hembra que con su olor la empreña. La hondura para poner la estaca, o barnado sea en la tierra humida, y llana dos palmos y medio, y en las secas y cerros tres palmos, crecen presto los granados. Tiene este arbol las rayzes en la sobre haz de la tierra, y por esso quando los ponen quede algo de hoyo: porque echen las rayzes baxo, y quando fuere creciendo vayan le hinchendo y sean copados, no altos, porque con la rama cubran el pie y el trõco: assi mesmo sea de vno, o dos y nunca de mas de tres pies. Todos los pimpollos, y baruados que echan al pie y al tronco se han de quitar, de manera que siempre los granados estẽ muy limpios, y aun tambien los entresaquẽ, porque mientra menos ramales dexan mas fructo dan y mejor. Quiten les todo lo que esta desuariado, y lo demasiado entresaquen los ramos muy espessos. Los que estan en lugares humidos, o que se riegan muchas vezes, que tiene grande abundancia de agua, dan las granadas muy azedas, y no de buen sabor (digo los azedos) son mejores en lugares enxutos, y que las rieguen quando aya necessidad de agua. Si lleuan malas granadas delmedradas y de mal sabor, y pequeños granos, y mucho tamo, o muy azedas, tomen estiercol de puercos y de personas, y orinas de hombres bien podridas, y echen se lo en la escaua por el inuierno, y hazer se han de malos granados buenos, mucho mejores, y que tẽgan los granos gordos, y quasi que no tengan tauera dentro y sabrosos. Si son muy azedas las granadas, escauẽ los granados,

La postura de los granados.

Granados para que no se abran

Granados para que sean sabrosas y de poca cascara

nados, y echen les en la escaua estiercol de puercos, y dende en dos años las lleuaran mas dulces, y es de tanta virtud el estiercol de los puercos (segun dizen agricultores) para adobar los granados, y su fructo, q̃ no ay otro tal como ello, y aun si los vsan estercolar muchas vezes con ello (mas sea en inuierno, porq̃ todo estercolar quiere ser en inuierno) no lleuaran cuieran en los granos. Y tambien les es muy prouechosa cosa esterco larlos cõ vrina. Si sacan çumo, de verdolagas, y leche trezeña, y antes q̃ brotan les vntan mucho con ello el trõco, dize Pala. y Crec. que lleuarã muchas granadas. Dize assi mesmo que si son muy azedas que les hinquen a los granados en la rayz vna cuña de tea, o en las escauas: Tambien el estiercol de puerco mezclado con estiercol de asnos echados en la misma escaua. Si se les suele caer la flor tomen vrina podrida, y otra tanta agua y echen selo en la caua tres vezes al año, y haga se en tiẽpo frio, y hasta cada vez vn cantaro, o por vrina pueden echar al pechin, nõ salado (y dize Paladio y Crecentino y Abencenif,) que si se les cae la flor que les hagan vn cerco de plomo al tronco, y que reterna la flor. Si se abren las granadas, escauen las rayzes y abran vna la principal, y metan en ella vn pedernal, o pongan en el escaua so tierra, guija menuda, o siembren junto al granado vnas cebollas albarranas, que dizen todos que tienen esta propriedad de no dexar abrir las granadas, esto creo quãdo son pequeñas antes que maduren. Y aun dize el Theophrasto, que ellas ayudan a los granados a brotar y madurar mas presto.

¶ No lleuaran los granados orugas dẽtro si quando pomẽ la estaca hiendẽ quãto quatro dedos, o cinco, y le sacã el meollo, y la tornan bien apuntar, y atar y embarrar con vn poco de estiercol de puercos y todos los pimpollos que nacierẽ en lo baxo hã se los de quitar, y solamẽte dexen los que nacieren en quanto es lo hueco, si los escauan bien hondo y les echan ceniza en el escaua, y los riegã tres y vna, o quarenta dias continos se hazẽ muy marauillosas granadas. Si les echã lexia floxa al pie, los arboles se haran muy frescos, y lleuarã muchas granadas y muy singulares. Muchas vezes quãdo los granados estã en flor llueue y las flores que tiene hazia arriba las bocas hinchen se de agua y si sobreuiene ayre frio q̃ enxugue aquella agua, no haze daño mas si luego tras el agua viene el sol, o calor, calienta aq̃lla agua, y escaldãse las flores, y caense: para esto es bueno quando llueue acoruar los ramos hazia baxo y no pare el agua en los vasillos. Y dize el The. q̃ para que naturalmente se acoruen los ramos hazia baxo, q̃ es bien plantar las estacas al reues, y no se añublaran, ni escaldarã las flores. Si cabe el granado entierrã vna olla nueua, y acoruan en ella vn ramo del granado quãdo esta en flor, o quando estan las granadas chicas, y vaya de tal suerte que metan la granada, con su ramo dentro en la olla, no mas de quanto la granada entre, y aten el ramo como no pueda rehuyr, y tapen la holla de manera que no le entre agua al tiempo q̃ las otras granadas estã de coger, estara aquella de la grandeza de la olla (segun dizen los agricultores) mas Theo dize, que la cascara es la que crece y engorda. Enxirense (segun dize Plinio) de quantas maneras ay de enxerir, mas dize Paladio, que no se pueden enxerir en otros arboles: porque este arbol tiene la madera muy seca, han le de enxerir en ramos nueuos y muy frescos, y las puas sean rezientes y nueuamente cortadas: porque ellas tienen poco verdor y humor, y despues dlas auer cortado tardã algo en enxerirlas y pierdẽ se. Su proprio tiempo de enxerir es quando brotan, digo en el enxerto de mesa, y por Março y en principio de Abril que es de escudete quando el arbol mas sudare ha de ser.

¶ Estos arboles quieren ser mondados cõ mucho cuydado, alomenos cada dos años vna vez. Quieren se escauar en cogiendo el fructo: porque la hoja caya en el escaua, y entonces le echen el estiercol de los puercos: porque con el agua del inuierno se deshaga y encorpore muy bie con la tierra, y entonces le han de cortar los pimpollos baxos, y conoscera bien quales son las ramas que han de quitar antes que se les caya la hoja, y por el mes de Mayo los acogombren, que es tornar les la tierra

al pie

al pie,no amontonada, si no lo tiene de vso,sino llana. Si tienen hormigas,o gusanos, vntenles las rayzes con hiel de bueyes y luego moriran, y miren los remedios cõtra las hormigas en las reglas generales,y para los gusanos, si los sacã con vn clauo de cobre morirã aquellos, y no naceran otros tan presto, y si estan al pie las hormigas, o los gusanos echẽ les alli estiercol de puercos mezclado con vrina de asnos, y luego pereceran. Para que no se hiendan despues de maduras, es bien quando ya estan maduras, retorcerles los peçones, como no se quiebren, y aun en muchas partes los dexan assi en los granados, y se guarda todo el año, mas los granados reciben mucho perjuyzio, y porque no se cayga del granado, ni acabe de quebrantarse el peçon que esta retorcido, atan las granadas a los ramos con algunos espartos o otra cosa semejante, y porque no las coman los paxaros ni cueruos, echẽles encima de los granados vnas redes de esparto, esto es donde ay pocas y son muy preciadas. Mas mejor se guardan en casa y estan mas seguras. Con todo esso para que esten todo el año muy frescas guardense en el arbol desta manera. No las quiten del arbol, y embuelu an las bien en paja de centeno, y atẽ la paja, como este que no se cayga, y encima embarrenlas bien con barro de los olleros buelto con paja, y dexẽ las estar assi hasta que sean menester, mas esto se haga en tiempo sereno y sin rocio, y ciñidas, y embarradas muy bien, y desque enxuto el barro tornen las a embarrar otra vez porq̃ no hienda, y desque bien enxuto, cuelguen las en lugar frio, y quãdo fuere menester tengan las en agua, porque puedã quitar el barro, y assi estaran tambien frescas. Guardanse mucho tiempo si tomã agua marina, y si no la pueden auer sea vna salmuera, y tenganla en vna caldera sobre el fuego hierua muy bien, y metan alli los colgajos de las granadas, y no las tengan mas dentro de quanto la caxcara mude el color, y tenganlas tres dias colgadas al sol, dõ de no les de agua si llouiere, ni rocio, y passados estos tres dias cuelguenlas en lugar frio, y quando las huuierẽ de gastar tenganlas vna noche antes en agua dulce a mojar, y dize Apicio que se guardan si las metẽ en agua hiruiendo, y luego las saquẽ y las cuelguen: tambien se guardan metiendolos peçones en pez hiruiendo, y colgarlas al humo, o entre paja, o entre ceuada en vna tinaja, como no se toquen vnas con otras, y la tinaja este embarrada, en arena, dela misma manera se guardan que entre la ceuada, y guardarse hã muy mejor cogidas en mẽguante que en crecientey cogidas con sus peçones o ramos muy mejor que sin ellos. Los granados dulces biuen menos tiẽpo que los azedos, y aun las granadas dulces no se guardan tanto tiempo como las agrias. Hazense de agrios que tengã el medio entre el sabor agrio y dulze, que llaman agrias duzes, enxiriendo los agrios: en los dulces. Tambien dize Columella, que se guardan en vna vasija puestas a lechos como no se toquen, entre asserraduras de alamos, o enzinas, y que la vasija este bien embarrada. De los granados se hazen buenas ceraduras para las heredades, porq̃ se haze dellos la mata muy espessa, y con sus espinas no dan lugar a que passen, y allende de guardarse con ellos la heredad: son gentiles en su verdor, tambien prouechos en su fructo.

¶ La flor de los granados que los medicos llaman balaustrias, tienen estas propriedades siguientes, y aun otras mas. Lo primero aprietan y porende cozidas en vino hazen lauatorios para los dientes que los aprieta y adelgazalas en zias carnudas y hinchadas, y retienen el vomito cozidas en vinagre, y ellas majadas con aquel vinagre empapen vna esspõja y pongan las en el estomago. Propriedades delos granados.

¶ Contra el fluxo dela sangre delas mugeres, o contra las camaras cuezan las en agua llouediza, y recibã aquel vapor por baxo. Si las mueden y beuen en vino restriñen la sangre q̃ sale del pecho, matan los gusanos del vientre, tienen virtud de soldar las llagas antiguas viejas, secas y hechas poluos, y echadas en cima. Guardanse secas en vna vasija de vidrio por espacio de dos años. Las cascaras de las granadas tienen la misma propiedad q̃ las flores aunq̃ no en tanta perfection. Las granadas mas pertenecen para medicina, que para vianda,

y aun

y aunque para comer sean de buena sub stãcia dan poca. Las azedas son buenas contra las enfermedades colericas, como son tercianas.

¶ Item para algunas enfermedades que vienen de flema como las esquinancias, aunque vengan de sangre, comiendolas y haziendo gargarismos con el çumo dellas, y son buenas para las criaturas q̃ tienen sarampion, o viruelas comiendolo, haziẽdo gargarismos como he dicho reposan el vomito y dã apetito, son buenas para en tiempo de pestilencias, o quando hieren las esquinancias. Amansan y amatã el calor del higado y confortã los mieẽbros. Son buenas para los que tienen y tericia que les quita aquel color verde, comidas y echando el çumo dellas en los ojos, y si sacan el çumo de las azedas y lo cuezen con miel, hasta que se haga como vnguento, aclara mucho los ojos vntandolos con ello. Todas las granadas despiertan la vrina, y mas las azedas. Las dulces son buenas para los que tienen quartanas porque engendran colera. Los granos de las granadas con miel son buenos para quitar el dolor de los panarizos. Las dulces son mejores para comer. Las otras dañan el estomago si dellas comen muchas. Los granos de la granada con miel puestos enel oydo quitan el dolor del, y si los cuezen con vino y los majã y hazẽ emplasto en el oydo aprouechara contra las apostçmas que alli nascen, comidos quitan mucho la embriaguez. De las granadas azedas majadas se hazẽ buenos emplastos para sobre los carbuncos y antraces y otras nacidas pestilenciales. Las dulces hinchan mas que las agras: y ablandan y reposan la tosse. Otras muchas propriedades tienen las granadas que por no ser prolixo callo, y aun porque casi se pueden reduzir a estas que he dicho. La madera delos granados es de muy linda color y de tura. Durã los granados muchos años porq̃ aunque se pierde el tronco siempre torna de rayz. Las cascaras de granadas tienen virtud y propriedad de restriñir, y por esso si tocan los ojos con las manos que han tocado las cascaras hazen ceguera.

De las higueras y cabrahigos.

CAP. XXVII.

SOn las higueras arboles que quierẽ ayres calientes, o templados, que en los frios, o no se crian bien, o nó lleuan fructo, mayormente para quien quiere hazer higuerales para caudal y hazienda, y aun en lo muy caliente si son tierras muy secas, no valen cosa alguna, por que el calor mucho, y grande sequedad secanse los higos y tacnse antes que lleguen ala perfecta maduracion. Y por tãto en las tierras muy calientes sea el suelo algo humido, y en las tierras, o templadas, o frias sea seco, digo enxuto, porque en las tierras frias si la higuera tiene mucha humidad hazese muy viciosa y tiene los ramos y cogollos muy tiernos, y luego el inuierno los q̃ma el yelo. Por esso en las tierras frias esten enxutas las higueras, y si en las tierras frias las quieren poner, plantenlas hazia el oriente, o hazia mediodia, porq̃ las defiendan del cierço, quanto ser pudiere, o del ayre que las suele quemar. En qualesquier tierras se crian y hazen buenas, verdad es q̃ en las tierras medianas pedrizas y cascajales y enxutas los higos se hazen muy dulces y sabrosos, y en las gruessas y humidas aguanosos y no de tan buen sabor, Mas mirẽ que las higueras que lleuan el fructo enxuto, como vnos que llaman doñigales que tienen los higos muy colorados por dẽtro, quieren algo de humor, y las que lleuan breuas tambien dela misma manera, mas las que tienen el fructo muy melloso y humido, pongãse en tierras enxutas. Las tierras calizas son muy buenas para las tales. Las higueras que lleuan los higos chicos hã se de plantar en lugares enxutos, gredales o barrizales: mas las que los lleuan gordos y peciluengos quieren tierras gruessas y substanciosas, y aun estercolarse. Las higueras que ante se despojan de la hoja que acaban de madurar todo su fructo, tambien se han de poner o en tierras gruessas, o humidas: porque por falta de humor o substãcia se les cae la hoja, esto digo de las higueras que de su naturaleza son tales, que no alas que por enfermedad se les cae. Y los doñigales quieren tierras calientes para que maduren bien sus higos, q̃ si las

si las ponen en tierras, o sitios frios de
xan muchas por madurar. Assi mismo
han de plantar en las tierras frias las hi
gueras que maduran temprano, como
son las sayuelas y las que lleuã muy me-
loso su fructo, esto es para los que son
para hazer passeras. En las tierras caliẽ
tes le pueden bien poner tempranas, o
tardias. Guardense de ponerlas en tiem
pos frios. Los tiempos del poner son en
Higueras el tiẽpo de po nellas. la primauera y en el inuierno. En las tie
rras frias se han de poner por la prima-
uera, y esta sea quando el cogollito de
la higuera quiere començar a brotar, q̃
esta algo hinchado, antes que abran. Y
si es tierra muy fria sera desde mediado
Março hasta algo de Abril. Si templa-
do, desde Hebrero, hasta mediado mar-
ço. Las posturas en inuierno donde es
tierra caliente han de ser por octubre,
o Nouiembre. Las maneras del poner
son dos, de barnado, y aquesta es mejor
en inuierno que no ala primauera. La
otra se parte en mas maneras: porque la
higuera puede plãtar se de todas las ma
neras que dixe que se podia plantar vn
arbol, mas vnas ay mejores que otras.
Las de su simiẽte no es cosa que cumple,
porque lo vno tardan mucho en nacer,
y nunca salen buenos arboles della, sal-
uo higueras locas que llaman cabrahi-
gos, y para ser fructiferos tienen neces-
sidad de ser enxertos, mas quien de gra
no quisiere plantar haga desta suerte.
Tome vna soga vieja de esparto, tomen
los higos quando estan bien maduros y
friegüen bien la soga cõ ellos, y desque
este llena de granillos sotierrẽ la ala lar
ga tres dedos en hõdo, y desde aun año
que nascieren trasponganlos, y desque
grandezicos enxiranlos. Ponense de
estaca, la estaca sea gorda quanto vn ha
stil de açadon, de edad de tres, o quatro
años, bien verde, tenga muchas y mas
porque las higueras q̃ tienen la corteza
muy lisa no prenden bien, ni son fructi
feras, y tengan cortos trechos. Esta esta
ca han de cortar quãdo la higuera quie
re comẽçar a brotar, y si pudieren lleuar
en lo baxo vn codo en q̃ assiente en ho
yo sera muy bien, porque de aquel nas-
cen mas presto las rayzes, y sino le tie-
nen la estaca vaya aguda por baxo con
tal que lo agudo no toque en el tuetano
Y si la parte baxa fuere hendida y me-
tida vna piedra en lo hendido, aprouechara mucho para ayudar aprender y lo mismo hagan ala q̃ tiene pie (segũ di
zẽ los agricultores) mas a mi parecer mejor es sana que hendida. No se ha de poner ninguna estaca de higuera cõma
ço, que tiene flaca madera, y luego hien-
de o quiebra, sino en hoyo, y aun assien
ten le vnas piedras en lo baxo, quede el
estaca poco sobre tierra y toda cubier-
ta de arena y embarrada la cortadura de
encima, mas la postura de estaca no es
cierta las mas vezes. Si la plantan de ra
mo es mejor desgarrado q̃ cortado y lle
ue consigo todo aquello que con el des
garraron, y sea de tres años el ramo, y
aun mas viejo de cinco y seys años, y ñu
doso, y assientenle bien, y sea de lo mas
alto del arbol, y de la parte del oriente,
o medio dia, y lleue tres horquillas par
tidas ygualmente: las quales vayan cu-
biertas de tierra, excepto todos los co-
gollitos, y assi saldra la higuera muy
bien hecha, o de vn pie solo sea assi par
tida. Y algunos las cubren todas de tier
ra, mayormẽte si es lugar frio, para que
no se yelen en el inuierno, y las descu-
bren por el mes de Abril, y aun esta ma-
nera de postura es muy buena, porque
de muy baxo sale lo nueuo. Toda postu
ra de higuera vaya honda, y quede po-
co sobre la tierra: si los ramos que põẽ
los ponen dónde barruen, y desque ayã
passados dos o tres años, los trasponen
a otra parte seran muy mejores y mas re
zios y fructiferos, y si es tierra muy ca-
liente dondẽ las ponen quando chiqui
tas: porque el sol no las seque pongan-
les algunas sombras, y si es muy fria, por
que el yelo no les queme los cogollitos
en inuierno quando son chiquitos en
cada cogollo pongan vn cañuto de caña
como dixe en las reglas generales deste
tercero tratado. Y quando quisierẽ bro
tar quitenselos, porque impiden mu-
cho los soles y yelos, para q̃ por alli no
se quemen del frio ni del calor los arbo
lezitos, y esto es muy prouechoso y a-
un necessario dõde ay cortaduras, por
q̃ por alli resciben mucho daño las plan
tas nueuas. No se planten higueras dõ-
de ay aguas detenidas, ni albañares,
porq̃ luego se podrecen las rayzes. Tã-

bien

bien naſcen de pedaçuelos de ſus rayzes ſembrados, no hondos, y quando han naſcido q̃ ayan vn año, o dos, traſponganlos a otra parte. Quieren las higueras los hoyos altos y anchos, y buẽ rato de vna a otra, mayormente ſean hondos para los que ſe hã de poner en las cueſtas. Prendenlas higueras pueſtas de punta, y para que ſea mas ſegura no corten la rama del arbol ſino acoruenla y metanla quãto mas pudierẽ en vn hoyo, y deſque aya bien arraygado aquello cortenla a la primauera q̃ brote, y embarrenla cortadura, y deſde en vn año traſponganla en otra parte.

Eſta tal higuera ſera enana, y eſtendera los ramos por los lados, y tornar los ha hazia baxo, y aun lleuara mucho fructo. Tambien la pueden poner en principio de punta cortandola del arbol, mas no ſera tan ſegura ni fructificara tan preſto como la otra. Si quando ſon ya grandezitas al tiempo que comiençan a brotar les cortan los cogollos principales poblar ſe han mas de rama y ſerã mas rezias, y aun lleuaran mas fructo de qualquier manera q̃ põgan la higuera, no la monden al primero ni al ſegũdo año, y altercero jarretenla por baxo y echara mas rama en vn año q̃ entres. Lo meſmo es enlos laureles, narãjos: cidros, y en todos los arboles q̃ cortados tornan a brotar. Eſta fructa tiene gracia como todas otras en ſer temprana, o tardia. Sera temprana enxerta en moral, tardia ſera ſi quando los higos eſtã chicos del gordor de vna haua ſelos quitã todos muy ſotilmẽte, tornara la higuera a echar otros de nueuo, los quales vernã amadurar tarde quando no aya otros. Eſto ſera para en los que ſon para comer, q̃ para los q̃ han de paſſar q̃ en aquellos toda manera ſe ha de tener para q̃ madurẽ antes que vengan las aguas. Si quando brotan las higueras las eſcauan y les echã enel eſcaua almagre, y es mejor tierra bermeja o alpechin, o eſtiercol d̃ perſonas en lugar de vrinas podridas, daranlmàs fructo y mas ſabroſo, y la higuera ſera mas verde y linda. Las higueras q̃ eſtan en montes y lugares frios, no tienen mucha lechẽ, y poreſſo biuen poco tiempo, y las q̃ eſtan en valles o llanos, y tierras grueſſas tienẽ mas ſubſtãcia y biuen mas tiẽpo. Las higueras q̃ ſe riegan mucho eſtan verdes, mas los higos no ſon ſabroſos ni buenos para paſſar, ſi tienen huelgo de tierra eſtiẽden mucho las rayzes, y ſi eſtã entre grãdes piedras rebueluen al derredor y tienen las muy hõdas, ſon muy mejores de vn pie, mayormente enlas tierras frias, y ſalgã derecho y no ſerã tan aparejado a criar hormigas. Deſpues aquel pie ſalga copado en tres o quatro horquillas y ſi es tierra caliente puede tener mas pies.

Continuamente poden las higueras, y echaran nueua rama, que en lo nueuo echan mas fructo y mejor, ſean copadas, redondas, baxas y no altas de rama, antes ſea ancha por los lados que por lo alto, hanle de quitar todo lo ſeco, hormigoſo, guſaniento, y todos los pimpollos baxos, ſaluo ſi la higuera fuera vieja, y el pimpollo q̃ echare tuuiere mueſtra de muy bueno, y entonces deuẽ de cortar la higuera para q̃ aquel pimpollo crezca preſto, y haziendo eſtas diligencias de limpiallas, aunq̃ las higueras ſon arboles q̃ biuen poco tiẽpo, biuirã mucho y lleuarã mucho fructo y bueno. Quierẽſe anſi meſmo cauar muchas vezes y eſcauar, y en el eſcaua echarle eſtiercol, y ſi es de aues es mucho mejor, y el eſtiercol ſe ha de echar en inuierno y muy podrido. La mayor enfermedad, que las higueras tienen es criar hormigas, a eſto les aprouechan ſi es pequeño lugar donde eſta, Tomar azeyte, o manteca de vacas y con almagre bien encorporado poner lo dõde eſtã, y mueren todas, eſto ſea en inuierno, mas miren como coſa de azeyte ni manteca no entre enel hueco del arbol q̃ haze mucho daño, y es bueno cõtra ellas el agua de toruiſca echada enlos huecos dõde eſtã, y enlos nidos cõ hiel de buey, y mojen los agujeros haſta q̃ entre en las cõcauidades dõde eſtã y morirã. Si por mucho humor, o vicio q̃ alas vezes no lo puedẽ digerir, ſe les ſuelen añublar y caer los higos quãdo quierẽ brotar, hiẽdãle la corteza del trõco de alto abaxo por dos, o tres partes, haſta q̃ lo hendido llegue al trõco, y aun ſi es nueua deſta manera engordara el pie (cõ tanto q̃ no ſeã muchas las cuchilladas, ni en los ramos) q̃ lo q̃ ſe haze por medicina, ſi

paſ-

passa dela razon, tornanse le daño. Mas pienso yo q̃ los higos se añublan por le quedad y falta de virtud, y para esto es bien que las higueras vayan puestas hõdas, y si estan someras echêles tierra al pie que tengan biẽ cubiertas las rayzes o se rieguen, verdad es q̃ ay naturaleza de higueras que añublan mas q̃ otras y las que se suelen regar si les quitan el agua se añublan los higos y aun se secan Si de enfermos se les caen los higos tomen almagre, o tierra bermeja y alpechin no salado, y sino lo ay en su lugar echen agua y echenlo en el escaua, y les echen dos cantaros de almagre, y si por agua le echaren alpechin es mejor mas no sea tanta cantidad como de agua, y de esta manera los higos no se le caeran y daran mas y mejores, y las higueras seran muy frescas, y ala primauera junten la tierra al pie del arbol. Cal muerta puesta en inuierno al pie de la higuera en la escaua, la rejouenesce mucho. Colgando della ramas de ruda, o altramuzes, dizen que no se le caeran los higos. Dize Theo. que sino lleua higos, que la escauen, y le corten algunas de las rayzes menores, y le echen ceniza y la torné a cubrir, y q̃ lleuara fructo, esto sea en inuierno (y aun cõ la ceniza estã muy frescas, y no criã gusanos ni hormigas puesta en el escaua cubierta cõ tierra) y sino quieren cortar la rayz abranla cõ algo, y metã en lo hendido vna cuña o piedra y tornen la a cubrir, aũ desta manera de esteriles se hazen fructiferas mas ayna, y aun maduran mas presto si junto con ellas siembrã cebollas albarranas. Si las hormigas vienẽ de fuera majẽ cebollas albarranas con vnto de puerco y vnten con ello el pie del arbol quanto vn palmo y no subiran, esto se haga en el mes de Março. Dize Abence. que si cuelgan flores de lirios de las higueras que no se les caeran los higos.

¶ Enxirense las higueras de escudete coronilla y cañutillo, y aun en mesa de escudete. El mejor enxerir es por lunio y las tardias en madurar mas tarde, porq̃ entonces sudan, aunque siempre se pueden enxerir quando brotaren, y las que lleuan breuas han se de enxerir antes que ellas comiencen amadurar, porque se les enxuga despues la leche, y no prẽden los escudetes. Y si el escudete fuere de algun braço de vno, o dos años y aũ de tres, es muy mejor que el nueuo, porque tiene mas fuerça para conseruarse que no se seque, esto es delos que echan por el cuerpo, que muy mejores son los que son yemas nueuas de ramo nueuo, y rayanle vn poco de la corteza de la parte q̃ ha de entrar so la otra corteza, porque mejor encorpore y prẽda con la leche, y ceuen le con mucha leche quando le quisieren assentar, y aun despues tambien. Y aun puedense enxerir tambien por las vendimias, esto es en las tierras calientes, y en todo tiempo q̃ brotare. De cañutillo se puede enxerir por Mayo y Iunio. De coronilla se puede enxerir quando quiere brotar. De mesa se ha de enxerir antes que brote, y ha de ser en ramo nueuo, y la pua para enxerir en coronilla, o mesa sea de año y no mas nueua ni vieja, y sea de la parte mas alta del arbol: porque de alli son mas verdes y de la parte oriental. El poner de las puas, sea como dixe en los capitulos generales del enxerir, y el enxerir sea siempre en lo nueuo y xugoso, como dicho tengo. Pueden se biẽ enxerir en cabrahigos, y lo mejor es de escudete, mas hã los de ceuar mucho de leche, porque tiene el cabrahigo o poca leche o ninguna, y cortẽ le todas las otras ramas altas y baxas, porque toda la substancia vaya al enxerto. Enxiren se bien assi mismo en morales, y los morales en ellos, mejor de pua entre corteza que de otra suerte, y bien de escudete. Dizen tambien que se pueden enxerir en plantanos, estos no los he visto, y en ellos de toda manera se puede enxerir. El enxerto en la higuera ha de ser en lo alto della, porq̃ alli es lo mas verde, o en lo baxo si ouiere pimpollo verde en ella. En lo demas vean lo que se requiere para cada manera de enxerir, como arriba dixe en la manera de los enxertos. Enxirense en Abril, en membreras, mançanos, membrillos o perales. Enxerta la ruda en la higuera, se haze muy linda (como dize Aristote. en sus problemas) y aun mas medicinal que otra ninguna. Y aun colgados ramos della en las higueras no criaran gusanientos los higos.

El tiempo de enxerir las higueras.

¶ Ay

¶ Ay otra diligencia que es para que los higos no se caygan antes que vengan a perfecta maduracion, y aun para que maduren mas presto que las encabrahiguen, y esta diligencia dize Theophrasto, que no es necessaria en las tierras flacas, ni en las regiones que son subjectas al cierço, saluo en las tierras gruessas y calientes. Las maneras de adobar las higueras, o en cabrahigarlas, assi cō cabrahigos, como sin ellos, son muchas, mas la principal, y donde este nombre se tomo, con los cabrahigos, o higueras locas, y esta es de dos maneras. La vna es coger los higos locos a diez, odoze dias de Iunio, y si las higueras, o el tiempo es tardio por Iulio, y ensartarlos por los peçones, y colgar de cada higuera quatro, o cinco sartas dellos, que de los granos de los cabrahigos se engendran vnos mosquitos que entran en los higos, y los hazen bien madurar, y presto, y no caerse, y aunque la naturaleza de los cabrahigos es nunca madurar tiene esta propriedad que hazē madurar los higos. Empero porque seria alguna vez trabajo mayormente si las higueras son muchas en cabrahigarlas desta manera, y no ay tantos cabrahigos quantos serian necessarios, es bueno entre las higueras plantar otras higueras locas, que lo mismo se hara desta manera que de la otra, con tal que sean de las que lleuan fructo, y los cabrahigos son mejores los de las higueras prietas que blancas, y mejores los delos lugares pedrosos y asperos q̄ los de llanos, o tierras gruessas y es dever que las higueras locas que llamamos cabrahigos no maduran su fructo perfectamente, o pocas dellas lo maduran aunque muestran en el alguna señal de maduracion, y esta señal vnos la tienen temprana, y otras tardio, otros tienen el medio. Pues a las higueras tempranas pongan les los cabrahigos tempranos, y anssi a las otras segun sus tiempos, porque no todo cabrahigo haze a toda higuera, que el tardio no aprouecharia a la temprana, ni por el contrario, y si cabrahigos no ay es bueno quādo quiere hazer señal de madurar la higuera, cerner poluo, o mouerlo de manera que los higos tomē algun poco dello, que los haze mejor madurar, y aun ser mas sabrosos. Si sotierran cuernos de carnero al pie de la higuera que sean frescos, tienen la misma propiedad que los cabrahigos, y las higueras que estan cerca de caminos donde ay poluo no tienen necesidad de encabrahigarse, ni las que de su naturaleza son enxutas como son los doñigales. Y si no ay cabrahigos para colgar de las higueras es bueno colgar vnos palos de vna madera que llaman abrotano. Puedense guardar algunas generaciones de higos en las higueras, para que a la primauera esten buenos de comer, lo qual es assi. Muchas vezes al otoño quedan muchos higos en las higueras por madurar mayormente en las que llaman doñigales embueluan los, que anssi quedan en sus hojas, o en heno, o en vnos cascarones de hueuos, y embarren los por cima, y anssi se conseruaran los que no pueden madurar a su tiempo natural. Dize Plinio, que en Misia que es vna prouincia fria, los guardan para la primauera en sus arboles, dize que son chicos, y los cubren de tierra quando las higueras brotan, que entonce maduran. Por mejor ternia cubrirlos de la rama, y despues tierra que quede la higuera hueca por baxo, y no tomaran los higos el sabor de la tierra. Para passar son mejores los higos blancos que no los prietos, porque son mucho mas melosos, o los que tienen el medio entre entrambos colores, que ni son bien blancos ni prietos, y mejor son de sequera, que los de regadio crian gusanillos. Quando ellos estan verdes antes que comiencen a madurar, si los cuezen en agua miel, o açucar como limones, nuezes, es muy gentil conserua, vguardanse mucho tiempo y aun despues de maduros, con tal que esten algo duros se guardan bien echados con miel, como no se toquen vnos con otros. Maduran presto si por el ojo les meten vn palillo de oregano mojado en azeyte, o si antes que esten hinchones rocian bien de noche las higueras con agua, y sea muchas vezes, y assi maduran mas presto. Los primeros higos de mas de ser mas preciados por ser primeros, son mejores, y mas gordos y hermosos. Las maneras de passar los son muchas, la vna sino ay sol, estiendan

Conserua de higos.

Como se passa los higos.

ceniza en vn corredor, y entima della pongan hojas de higuera, y sobre ellas los higos, y el calor de la ceniza los enxugara, y bueluãlos de vna parte a otra, porque se passen de toda parte, y desq e bien passados echen los en sus toneles o seras. O si ay priessa de passar muchos estiendan los en algo al sol, y estén allí hasta medio dia, y despues este vn horno caliente como para cozer pan, y metan los allí sobre vnas tablas, y no sean de pino por la resina que sudan (son buenas corchas) y desque los secan ansi se guardan bien, mas no los dexen allí secar mucho, o en auiendo los cogido, meterlos vna noche en vn horno que aya cozido pan aquel dia, y cubrã el horno, y otro dia saquenlos, y echenlos al sol aque se acaben de passar, y desta manera aunque aya muchos les pueden dar cobro, y son mejores desta manera que de ssotra primera, mas los higos q̃ se passan en horno son secos, y no muy sabrosos. La otra manera es muy mejor, que es quando ellos estan tan maduros que se cuelgan hazia baxo, cogerlos, y echar los al sol en algunos çarzos, y desque esten bien passados dexarlos resfriar, y echarlos en sus toneles a guardar, o en vasijas que ayan tenido azeyte, y en los tales no criaran gusanos, mas en todas maneras de passar los, deuen guardar que no les de agua ni aun rocio. Y donde los guardaren tengan los muy apretados, y guardarse han mas tiempo. Si entre los higos ponen hojas de laurel, o de prisco no criaran gusanos, y aun las de laureles dan gentil olor, o las hojas de los naranjos, o cidros, assi entre pue stas les ayudaran a guardarse mas tiempo. Las breuas tienen muy mal humor, y son tan humidas que antes se podrey a que se passan, o tardan mucho. Y aun dizen q̃ es tanta su malicia que los puercos las conocen, y no las quieren comer mas esto remitolo a la experiencia que yo no lo affirmo, y aun son las breuas vna superfluydad de las higueras por esso los que las comẽ no coman muchas y echen les a bueltas vn poco de sal molida, y canela, y no seran tan dañosas. Quanto son mejores las breuas tanto en el tal arbol son peores los higos, que lo que sobra en la mejoria de lo vno falta en la de lo otro, y aun los higos de las higueras que lleuan breuas causan bexigas en la boca mas que los de las que no las lleuan y mucho mas. Los que dizen de pie de pollino, que en otros cabos llaman godenes: y para que no haga tanto daño, es bien echar les vn poco de agua fresca encima, que laue la leche, o comellas tan maduras que no tengan leche. Los higos verdes dan mucha substancia al cuerpo y mantenimiento mas que las otras fructas, son de ligera digestion, mas engendran gruessos humores despiertan la vrina, y el vientre, y hazẽ sudar. Los higos verdes majados con salitre y algo de harina quita las berrugas. La leche de las higueras beuida con suero alimpia los riñones de las arenillas que se crian en ellos, y la leche de las higueras puesta sobre la picadura de los alacranes aprouecha mucho, y si majan higos por madurar con sus hojas, y vinagre, y los ponen sobre la mordedura del can rauioso aprouecha mucho, y hecho emplasto dellas con yeros sobre la mordedura de la mustela (que es vn animal como huron, que llamamos comadreja) es bueno. Es assi mesmo muy buena la leche dellas para las picaduras ponçoñosas de las abispas vntandose cõ ella. Tiene assi mesmo propriedad la leche de las higueras de quajar la leche de los ganados, y aun con ella se solian quajar antiguamente para hazer quesos, y era el queso de muy buen sabor. Para esto han de tomar vno, o dos ramos de higuera bien verdes, y picarlos con vn cuchillo por muchas partes que salga la leche, y echarlos en ella. Majadas las hojas de las higueras con las hojas de las amapolas, y puesta sobre la herida, sacan los huessos quebrados. Las hojas alimpian mucho los dientes fregandolos con ellas, y sea por la parte mas blanca, porque no dañen, ni descarnen las enzias, y alimpian mucho el vidrio. Si de la leche dellas, y de vna yema de hueuo hazen emplasto, y le ponen por baxo purga y limpia la madre, y despierta la flor en las mugeres. Los higos passados dan mucho mantenimiento al cuerpo, y suplen mucho la falta del pan, tanto q̃ pueden bastar por pan (como dize Seneca en vna Episto-

Las propiedades de los higos.

la

la suya) dan sed dañan el estomago: mas aclaran la boz y el pecho, y son buenos para quien no puede resolgar, y alimpiã los pulmones, y las mismas propriedades tiene el agua en que se hã cozido, y ablãdã la tosse, y es buena el agua dellos para quiẽ tiene dolor de costado si hallan buena disposicion en el cuerpo criã buena sangre, y si mala hinchan, y crian ventosidades, y quien mucho los vsa comer criara muchos piojos, dan buen color ala cara, y el agua dellos adelgaza el cuero y quita las arrugas. Si toman vn par d̃ higos passados y vna nuez, y vey̆nte hojas d̃ ruda, y vn poco de sal, y todo junto lo comen por la mañana, es cosa muy prouada contra toda ponçoña que ninguna ponçoña q̃ despues comiere, o beuiere no le podra empecer, y aun es muy gentil preseruatiuo para en tiempo de pestilencia: y esto fue hallado escripto entre los libros de Metridates rey de Ponto, quando lo vencio Pompeyo, y despues ha sido prouado y salido muy verdadero (como los medicos dizen) y en la experiencia se muestra. Si muchos dellos vsan comer engendran opilaciones en el higado, majados y puestos enzima de las hinchazones las hazen venir en maduracion, o resoluer se presto, y hazen sanar las llagas afistoladas. La madera de la higuera es muy humosa y de mal humo, mas su ceniza puesta en las quemaduras, siendo amassada con cera y azeyte rosado dexa muy poca señal. Dize Auicena que si cuezen carne con la leña de la higuera la deshaze. Las higueras si no tienen suelo humido no tienen pesada sombra, y por tanto se pueden bien plãtar entre las viñas. Los cabrahigos no tienen enfermedad y tienen las propriedades de las higueras, y aun con mas fuerça, y quajan la leche de la misma manera, echando vnos ramos dentro. Y dize Plinio, que si hazen vna guirnalda de vn ramo de cabrahigo, y la ponen al derredor del pescueço a vn toro, q̃ le hara que no se mueua por brauo que sea. Haze se vinagre de los higos desta manera. Han de coger los higos que sean muy maduros, y echen los dentro en vna tinaja, y dexen los alli estar algunos dias y todo el çumo que saliere dellos, cuelen lo muy bien, y despues echenlo en vasijas, que esten muy bien empegadas, y q̃ tengan buen olor, y nunca criara moho, y desta manera sale muy fuerte vinagre: pero al guardallo no este en lugar humido. Otros para hazer mas echan agua abueltas de los higos y cuelanlo, y dan le vn heruor y espumanlo, y echanle abuelta vn poco de sal para q̃ no crie gusanos, y guardan lo como lo otro, tienẽ los higos verdes esta propriedad q̃ aunque los coman sobre toda vianda, si ay vomitos los echaran al cabo (como dize Arist.) y por esso cuelã abaxo antes q̃ toda la viãda. Estos arboles sino estan donde ocupẽ por baxo son mejores baxos que tengã faldas, porque en aquellas dan mas fructo.

De los Laureles.

CAP. XXVIII.

SOn los laureles de muchas maneras en sus propriedades, mas en la manera de la lauor todos son vnos. Son arboles muy hermosos q̃ continuamente estan verdes son sus hojas muy oloro sas adornã mucho los jardines las clausstras de religiosos, y los patios de las casas, y aun en las tierras, o lugares donde suelẽ plantar los porq̃ dõde ellos estã no caen rayos, y por esso el emperador Tiberio, quando tronaua se ponia vna guirnalda de laurel en la cabeça por estar seguro de rayos. Comunmẽte quieren ayres calientes, o templados q̃ en los frios pocas vezes, y mal se crian, mas si en las tales los quisierẽ plantar tengan sol, q̃ aun q̃ estos arboles quierẽ sombras, no quieren sitios, ni tierras muy frias, y los ramos dellos despues de cortados se mantienen frescos, y gentiles, y muy graciosos, mas q̃ otros ramos de otro arbol, y por esso son muy buenos para enramar y adornar las casas en tiẽpo de plazeres y regozijos. En las tierras caliẽtes se hazen muy buenos con tal q̃ si ser pudiere tenga el pie a la sombra, mayormente si esta donde no se riega muy contino por que estos arboles quierẽ el agua muy cõtinua, o suelo humido, y substancioso, y crian se con la sombra.

Cõtra rayos es el lau.el.

¶ Plantan se de muchas maneras, y de todas sale bueno que assi se haze de simiente como de estaca, como de rama, empero las principales son tres. La vna es de baruados que el laurel echa de pie

Laurel cõmo se plãta.

yesta es la mejor de todas, y su postura sea por el fin de otoño mayormente si es tierra seca, o que no se riega, y sea puesto bien hondo porque quanto mas ter pudiere alcance agua, o huumidad cõ las rayzes, mas si es lugar humido, o donde mucho se riegue, biẽ los pueden poner por Enero, o Hebrero, y aun por Março y de la misma manera se pueden poner de estaca, y en los mismos tiempos, mas sea el estaca bien gorda, y bien verde, y aun lleue algunas horquillas, y entren bien so tierra, y encima de tierra, no que de mucho della, y por la parte baxa vaya biẽ aguda, lleue algun codillo en que asiente, y quede quando pusieren la estaca algo de hoyo al derredor para q̃ coja agua, y riegen las muchas vezes porque el laurel es de su naturaleza caliente, y si no lo riega mucho pierde se. Quando chiquitos quieren sombras para defendellos del sol, y aun si es tierra fria esten algo cubiertos, porque no se yelen, aunque estos arboles pocas vezes se suelen elar, y si no es grande la demasia, y frialdad de los yelos. Tambien se ponen de ramo desgarrado, como he dicho arriba en las reglas generales, y aun de ramo no prenden todas vezes, y si el tal ramo lleua algo del tronco, o rayza quello desgarrado prende mejor. La otra manera de plãtarlos es de su simiẽte que llama vuillas, o vayas del laurel. Hanse de coger quando estan bien prietas de bien maduras, y ponerlas donde se enxuguen, mas no amontonadas porque no se escalden vnas con otras, pues hagan vna era muy bien cauada, y muy biẽ estercolada, q̃ este arbol quiere estiercol, mas sea bien podrido el estiercol. Plin. dize q̃ sea vn sulco hõdo quãto vn palmo donde las hã de sembrar, mas no va nada que sea sulco, o era con tal q̃ todo sea bien mollido, y bien cauado, y estercolado, y dize mas que por quanto aquella pulpa que las vuillas tiene suele criar moho, y no dexa nascer los granillos que estan dentro que las rieguen hasta que se quebrãte el hollejo de la vaya que aquella vntuosidad que esta en el hollejo ahoga la simiente, y por esso le quitan de todo punto q̃ quede bien mondada, si esta era o sulco, puede hazer de baxo del mismo laurel, y muy mejor nacera q̃ en otra parte, q̃ aunque la sombra del laurel es dañosa a todas las plantas q̃ estan de baxo, a las suyas propias ayuda alli nacẽ mas ayna, cubrãn las vuillas quasi vn palmo, rieguen las muy bien, y desde a tres anos, que ayan nacido las traspongan. Mas porque los laureles tiene muy seca de su natura la rayz, procuren al tiempo del trasponer, de trasponer los muy presto, o sembrar los de principo donde han de estar, o sembrar cada grano con vna cesta, y desque este bonito enterrarla cõ su tierra han de estar espessos, mas no a menos d̃ diezpies vno de otro, y no a mas de quinze. Esto es para si han de hazer arboleda por si dellos que es muy linda la espesura, o selua dellos, y de sus pimpollos, o simiẽte se puede hazer. Qualquiera tierra sufren, con tal que tenga humor, mas mejores son en tierras gruessas, con que seã sueltas han de ser los hoyos no muy anchos, mas bien hondos. Enxiren se en ellos cerezos entre corteza, y aun de cuexco, y el tambien de su simiente pueden enxerir, mayormente si ay algun hueco en el arbol, con tierra, dõde pongan la simiente. No plantẽ cabe ellos vides, que las hechã aperder. Hã los de hazer altos de pie, quanto vn estado, y poco han menester mõdarse, porque poco enuejecen, ni tienen enfermedades, salno los pimpollos q̃ echan al pie les quiten, y puedẽ los biẽ plãtar en otra parte, y si son para trasponer no los trasponga mayores de dos, o tres años, saluo si no ouiere mucha agua, porque se pierden de otra manera, ni menores de año, por que se hazen delmedrados, aunque prẽden. Mas quando alguna vez se secaren por el tronco cortenle junto al suelo, y rieguen le, y de las rayzes torna a brotar.

Laurel se cõmo se siembran.

¶ Este arbol era antiguamente en tanto tenido que quando los capitanes auian vẽcido algunos en señal de victoria trayan ramos, y guirnaldas de laurel en la cabeça, sus propriedades en medicina son muchas y buenas. ¶ El azeyte del laurel se haze desta manera, quando las vayas estan bien maduras cuezã buena cãtidad dellos, y de las hojas en vna calde ra bien limpia llena de agua, y toda grasa q̃ nada por encima, es el azeyte. Hanlo de coger y apartar del agua sotilmen

Las propriedades del laurel, y como se haze el azeyte.

te

te con lana, o pluma, mientra mas verde, y mas reziente es mejor. Otra manera enseñan los boticarios (segun trata en el libro llamado Thesoro de boticarios) que es tomar la grana del laurel desque muy madura, y quitar todo lo de encima, y aquello majenlo mucho en vn almirez, y poner lo despues en vna caldera sobre la lumbre meneando lo mucho hasta que muestra tener azeyte, y luego esprimirlo en vna prensa, y siempre es bien majar primero las vayas porque sale mas azeyte. Esto aprouecha para el dolor, o encogimiento de los nieruos q̃ viene de frio, assi mismo es muy singular cosa para contra el pasmo que viene de frio, empapando cõ ello lanas y puniendo las en el celebro, y cuello, y en el miembro q̃ esta malo y se teme que pasmara, cõtra el axaqueca q̃ viene de frio. Este azeyte es muy callẽte y penetratiuo, es assi mesmo muy bueno para vntar los perlaticos, y aun contra el baço, vntando con ello los empeynes los sana, y quita la começon del cuero y haze que no crien piojos. Si de sus granos, o corteza beuẽ peso de vn castellano, quebranta la piedra quando chica y lo mismo haze la rayz beuida, mas no lo beuã las preñadas q̃ las haze mal parir. El azeyte es bueno contra la modorra q̃ viene de frio, y aprouecha mucho al dolor de las orejas que viene de frio, y al zũbido de los oydos. Los granos del aprouechan mucho contra vna passion que es tener corto huelgo, mayormente con miel, y alargan el huelgo, y son buenos para las llagas de los pulmones. Si el huelgo esta dañado vsen a tomar dos o tres vayas de laurel ala mañana, y otro tanto a la noche quãdo van a dormir, y no beuan sobre ellas, y esto se haga muchas vezes: dizen q̃ mejor es tomar las enteras, y miren para esto si el estomago las puede digerir. Si comẽ las vuillas entre diez o doze dias quitan la tosse, mas las preñadas se guarden dello q̃ les haze daño, y es peligroso. Las vuillas majadas y puestas por baxo atraen la camisa de las mugeres, y si cuezen sus hojas y reciben el baho por baxo aprouecha mucho ala orina y flor y aun para algunas enfermedades de la bexiga, y de la madre. Vntarse con su azeyte donde han mordido abispas, o alacranes, o cosas ponçoñosas es bueno Contra las põçoñas comidas, o beuidas es muy bueno beuido. Las hojas del laurel dan muy gentil olor, y sabor en los escaueches y adobos de los pescados, y carnes, y quando assan alguna carne si la arrebueluẽ algunas hojas la haze sabrosa y olorosa. La madera del laurel es callente, y si friegan vn palo del con otro de yedra enciende lumbre, y esto haziã las espias en los lugares que yuan a espiar para auer lumbre, y no lleuauan pedernal por encender mas secretamente la lumbre. La madera del laurel es liuiana, y tiene varas largas y derechas, y buenas para bordones de viejos por tener poco peso. Si entre las ropas, o libros ponẽ hojas de laurel no se apolillarã, ni aura otros gusanillos que lo roen. Estos arboles siendo desmochados echan muchos renueuos, y pimpollos. Ay vnos arboles monteses que llaman loros que en la hoja paresce mucho al laurel, algunos dizen que son laureles monteses. Las abejas no labran en su flor. Son muy hermosos ala vista, creo que en ellos se enxiriran bien los laureles caseros. En los laureles ay machos y hẽbras los machos aunque cargan mucho de flor, no lleuan las vuas que llaman vayas, las hẽbras si, por esso en ellas se hagan los enxertos.

a el pas-
xaq̃ca.

los zũ-
s de los
os.

los que
ẽ corto
huelgo.

De los morales.

CAP. XXIX.

LOs morales quieren ayres calientes o templados, y en lo muy frio no se hazẽ, y si en los lugares frios los quieren plantar sea al oriente, o ha medio dia, quierẽ tierra gruessa y substanciosa, cõ tal que sea enxuta, porq̃ aunque con el humor el arbol cresce, las moras no son tales, ni de tan buen sabor como del desequera, y poresso quien pone moral para su fructo ponganle en lugar enxuto, mas si ponen morales, para coger oja para gusanos de seda, ponganlos donde bien se puedan regar, o tengan humor, porq̃ echaran mas hoja, y la guardaran mas tiẽpo verde, hazẽse muy mejores y de mas grãdes moras, en casa por tener mas substancia que en el campo, saluo si

la tierra no es muy grueſſa. No ſe hazen buenos en arzillas, o barrizales, y aun a penas prenden, yſi la tierra donde eſtā no es grueſſa echen le eſtiercol al pie en el eſcaua por el inuierno, y lleuara gran des moras. Eſte arbol no ſe deue plantar en viñas porque todo el verano ſe acogen alli muchos tordos aunque no aya moras quedan rebezados y acoſtumbra dos, y acauſa del moral, deſtruyen las viñas.

Del tiempo de poner los morales.

¶ Ponenſe en dos, o tres tiempos ſegun la tierra en q̄ ſe han de poner, que en las tierras calientes ſe han de poner por Octubre, y Nouiembre, y en las templadas por Enero, y Hebrero, y Março, y en las frias, por parte de Abril, con tal q̄ ſi la planta q̄ ſe pone, o traſponē, agora ſea baruado, o no lo ſea ſi es grande ſe pongā por Octubre, y Nouiembre, mas ſi es pequeña y flaca, ſea por la primauera, que ſera ſegun el aparejo de la tierra, o por Hebrero, o Março, o antes, o deſpues ſegun pareciere.

¶ Los morales ſon de dos ſuertes, vnos lleuan moras blancas, y eſtos quieren mucha agua ſon los que llaman ſicomoros, y en caſtellano moreras. La vna poſtura de los morales es de ſimiente que ſon los granillos que tienen las moras, y aun que deſtos ſalen los morales monteſes, es para ſi lexos quieren lleuar la ſimiente, que las plantas no ſe pueden lleuar muy lexos, digo como ſi a las Indias o a otra parte, o a yſlas para donde ſe ayan de plantar, para hazer ſeda. Para eſto embarren vna ſoga con las moras, quando eſtan bie maduras, y aquella ſe puede guardar haſta el principio del otoño, y han la de poner en lugar bien enxuto, y de tierra bien mollida, y eſtercolada, y de la manera que dixe que ſe auiā de plantar las higueras de granillos, y rieguenlo pocas vezes, y dende a tres años que ayā nacido los traſpongan, y ſi ay para enxerirlos ſeran buenos, y ſi no la mucha lauor los hara ſuplir la falta q̄ tienen por ſer de flaca ſimiente.

¶ La otra manera de poner es de baruado, y ſea en lo mas nueuo que ſer pudiere, y pequeño, porque mejor prendē los que ſon grandes. La otra es de eſtaca del gordor de vn aſtil de açadon, y luenga quanto es tres palmos, y vaya bien aguda. Eſta pueden poner con maço, auiē do primero hecho el agujero con otra algo mas delgada. Lo baxo del eſtaca va ya embarrado con eſtiercol de vacas, y aun ſi les echan ceniza abaxo con tierra prenden mas ayna, y ſe hazen mejores. Prenden tambien de ramo cortado, o de ſgarrado. Si la ponen a la primauera dize Plad. que es mejor poſtura, a veynte y quatro dias del mes de Março, y por aquel tiēpo que falte poco ſea buena. Quieren los hoyos hondos, y que no ſe acaben de cubrir, quieren tener buen trecho de vnos a otros, porque eſtiendē bien los ramos quierē ſer de vn pie, que ſon mejores. Quieren para ſer muy buenos cauarſe mucho quando chicos, y eſtar eſcauados todo el inuierno, y ſi entonces, y en la primauera les echan hezes de vino en el eſcaua hazeles mucho bien, y maduran mas preſto. Los morales quando grandes no tienen neceſsidad de ſer cauados verdad es que les hara mucho prouecho, y aun quitarles las baruillas que echan en la ſobre haz, porque ſi no ſe las quitan quando ſon chiquitos pierden ſe las baxas, y ellos crecen mucho, y muchos deſta manera derrueca el viento, rieguen los pocas vezes porque con el agua ſe hazen aguanoſas las moras, y dañanſe mas preſto. Eſtos arboles quieren mas lugares baxos y llanos que altos. Han le de mondar cada tres años. Sō muy amigos de vides, y en ellos ſe pueden biē armar parras ſin perjuyzio del arbol, mayormēte de aq̄llos q̄ ſon para hazer ſeda. Los morales ſon mas tardios en el brotar que otro arbol alguno, y por eſſo nunca ſe yelan (digo pocas vezes) que haſta que ceſſa el frio no brotan, y quando ellos ſe yelan con mal quedan los otros arboles. Y por brotar eſtos arboles tan tarde y ſin peligro los llamauā antiguamente los mas prudentes de todos los arboles, y aunque tarde brotan deshojan ſe mas preſto de la hoja que los otros arboles, y mas preſto los viejos que los nueuos, y mas preſto los que eſtan en tierra ſeca, o que no ſe riegan, que los de la tierra humida, y por eſſo los que los ponen para ſeda, o los rieguen mucho, o ſea en tierra humida, que lo vno brotaran mas ayna, y lo otro durarles ha mas la hoja, y ſera mas tier-

tierna, y anſi la comeran mejor los guſanos. Verdad es que vna de las coſas con que los morales mas ſe pierden y dañan es con quitarles la hoja, mayormente la de los cogollos, y la alta, porque con eſto ſe ſecan mucho. Las enfermedades que tienen veanlas, y ſus remedios para ellas, ſegun he dicho arriba.

¶ Enxirenſe de algunas maneras, aunq̃ ſegun Plinio dize, no ay arbol en q̃ menos maneras de enxerir quepan empero enxirenſe bien de eſcudete, ó de coronilla, que en el tronco por ſer madera brozna y dura; no prenden tambien. Enxirenſe (como he dicho) de eſcudete, y coronilla morales, en higueras en frexnos, en hayas, y caſtaños, y durazños, y aun en olmos mas en eſtos mejor de barreno, mas hazẽ ſe en los olmos muy grãdes, y peligroſos, tambien ſe enxiren en aliſos. Reciben bien en ſi higueras de la miſma ſuerte, y vides, y la mejor manera de enxerirſe las vides en ellos es de barreno, o paſſado. Sõ los morales de muy larga vida, que ſi les tratan ſin deshojar los, y los labran duran muchos años, y tambien ſu madera es muy rezia y dura mucho que nunca ſe carcome, y della ſe hazen muy gentiles obras como meſas y ſillas, y caxas, y deſque es muy vieja eſta madera para ſe prieta, digo de morales viejos, es aſsi miſmo madera caliẽte. Las moras quando eſtan maduras tiñen mucho las manos, y no ay coſa con q̃ tambien ſe quiten, como fregando ſe cõ las que eſtan coloradas. Si majan las hojas del moral y las ponen en las quemaduras aprouechan mucho. Si las ponen aſsi majadas en alguna picadura ponçoñoſa es bueno, y ſi verdes no ay, pongã las ſecas cozidas primero. El çumo de las hojas del moral quita las mãchas del azeyte, ſi cuezen en agua llouediza, hojas de moral, y de vid, y de higuera, prieta, y con eſta agua lauan la cabeça torna los cabellos prietos. La corteza del moral beuida en vino es bueno para quien ha comido veleño, y cozida la rayz del moral en agua, y beuiendo la abranda el viẽtre, bota fuera las lombrizes, y ſi cuezen la rayz y las hojas en agua, y ſe lauã la boca con aquella agua, quita el dolor de los dientes. Las moras quando eſtan maduras ablandan el vientre, y hazen hazer camara, mas dañan el eſtomago, y han ſe de comer ante toda vianda, porq̃ ſon de ligera digeſtion, y ſi ay otra vianda antes corrompẽſe, y ſi las comẽ frias en ayunas quitan la ſed, y aun hazẽ purgar la colera por baxo, y deſpierta la orina, hazeſe dellas vn arrope, y ſi es con açucar es mejor, q̃ es bueno para los males de la boca, y garganta haziendo ſe gargerieſmos con ello, y ſi echã ſal en las moras, y las lecã ſon deſpues buenas para las camaras, y aun las que no eſtã aſſi meſmo maduras ſon muy buenas para las camaras, por tener virtud de reſtrinir el vientre. Las moras ſe hã de comer las primeras, porq̃ deſpues ſoleaſe, y ſon dañoſas. Las moras ſon malas para los que tienen calentura, porque ligeramẽte conuierten en el humor de q̃ la calentura, o fiebre procede. Dize Platina, q̃ ſe guardaran verdes hartos dias, ſacando çumo dellas, y mezclãdolo con arrope y poner lo en vn bote de vidrio, y las moras dentro bien cubiertas.

irrudes moral y moras

De los membrillos.
CAP. XXX.

LOs membrillos ſe hazẽ mejores en tierras frias, o templadas que en las calientes. Quieren ſuelo humido, y en las calientes aun no ſe contentan con el humor del ſuelo, mas aun quieren abundancia de agua, y por eſto eſtos arboles ſe han de plantar en las azequias, ocazes do paſſa el agua, y en las riberas de rios, y arroyos, que en las tierras caliẽtes ſi no los vſan regar deſmedrados ſe hazen, y ſecos, y ahogadizos. Quiere tierra grueſſa, y ſubſtãciosa, y aũq̃ ſe pueden bien plãtar en cueſtas, mejores ſon en los llanos, y mejores en los valles. Los tiẽpos para poner los ſon dos que ſi es tierra fria los pueden poner en Enero y Hebrero, y aun por Março, y ſi caliente por Octubre, y Nouiẽbre, y ſi tierra templada por vn tiempo, y otro, mas muy mejor por Octubre, y Nouiẽbre, y por muy buena poſtura tẽgo la de Octubre, y Nouiembre, ſi la tierra no es demaſiadamẽte fria, y ſi tiene abundãcia de agua pueden ſe aſsi miſmo poner por la primauera, y aunque ſea tierra muy caliente. Ponenſe de pepitas que ſean de

membrillos bien maduros y sanos, y hagan vna era bien cauada y mollida estercolada cō estiercol muy podrido, y alli pongan las pepitas espessas, y cubran las quanto vna mano, y primero que las pongan laue las muy bien de aquella ligamaza, que tiene al derredor, y rieguē los cada semana vna vez, y la vez q̄ los regaren harten los mucho de agua, y si nacieren muy espessos entresaquen los mas desmedrados, porque los otros tengan mas huelgo. Algunos vsan poner el membrillo entero. Verdad es que los que assi nacen lleuan su fructo mas oloroso, y muy mejor. Desque auan tres años traspongan los con todas sus rayzes y en toda manera de poner o trasponer, membrillos vaya el hoyo muy hondo, porque tenga mas humor, y tengan las rayzes mas en el agua. Ponen se ansi mesmo de ramo, mas son tardios mucho mejores son de estaca, y mejor es baruado de los que nacen al pie, y mas presto lleuan. Los que dixe que se ponian de simiente tienen necessidad de enxerir se para que sean mejores. Los membrillos quando chicos quieren estiercol, y muy podrido, y quando grandes les es mejor ceniza, y echada en el escaua, o echarlos vn poco de arzilla. Quieren estar espessos con tal que no se toquen vnos a otros. Han se de cauar mucho, y muchas vezes, y esten en escaua todo el inuierno que si no los cauan pierdense mucho, y hazen la fructa muy desmedrada y cocosa. Si los riegan mucho lleuaran los membrillos gordos, y çumosos, y madurā mas ayna que si les falta agua. Con la sequedad estan muy empedernidos, y quiten los pimpollos que echan al pie, que los membrillos mejores son de vn pie, y baxo, que de muchos. Sean copados, porque con su rama cubran el pie, que antes estiendan por los lados que suban altos, y monden los mucho, que no les dexen nada de reuiejos. Han se de enxerir por Hebrero, y reciben en si casi toda manera de arboles, y tienen esta excelencia que toda fructa que en ellos se enxire es sabrosa y de muy buē olor, y ellos enxertos en otros arboles no mejoran. Rescibe en si pua de granado y seruales de todo arbol que lleua pepita, como perales, cermeños, peros camuessos, y los de su generacion. Y los de pua enxiran los de coronillas, o de mesa junto con el suelo, porque tengan mas humor, y adelante andando el tiempo quando sudaren los pueden enxerir de escudete. Puede se el membrillo passar por el sauze, y no terna pepitas, y viene bien, que entrambos son arboles que quieren mucha agua. Si enxiren duraznos en ellos passandolos, se haze la fructa que dixe melocotones. Enxertos vnos membrillos en otros mejoran mucho la fructa. Si estan enfermos echēles en el escaua al pechin no salado con otra tanta agua, o tomar cal biua y greda y amassarlo bien, y embarrar con ello el pie del arbol. Es ansi mesmo bueno, enterrarle al pie de sus membrillos como estiercol, q̄ les ayuda mucho, no se dā de coger hasta q̄ esten bien maduros. Guardanse de muchas maneras. La vna es tomar los membrillos cogidos en menguāte, porque toda fructa que en menguante se coge se guarda mas tiempo que la que es cogida en creciente, y sean cogidos con sus peçones, y sean ansi mesmo cogidos en dia sereno, y bien maduros, y con vn paño limpien los biē de aquel vello que tienen, y compongan los bien en vna tinaja nueua, y desque llena, pōgan les algo encima, porque no naden, y echen en la vasija miel muy buena, y muy clara, y desque esten cubiertos de la miel tapen la vasija, y embarren la biē, ansi se guardaran, y la miel se adobara tanto que la pueden dar sin daño a los enfermos. Y no es necessario abrirlos como muchos hazen para sacarles las pepitas que dizen que por alli se comiēça a dañar, que la naturaleza de la miel no los dexa dañar. ¶ Guardanse en vna tinaja entre yeso molido, y cernido, como no se toquen, o entre ceuada, o cēteno, o mijo, y embarrada la vasija, o embueltos en hojas de higueras, y embarrados encima, y puestos en lugar frio, donde no aya humor, ni humo, y colgados en parte fria, y donde no entre ayre, porque el ayre los corrompe, o metidos en vna arca bien tapada que no entre ayre, y embarrada y puesta en lugar frio. Donde quiera que los guardarē no aya otra fructa de otro linage con ellos que se pudriran mas ayna.

El buen poner d̄ los mēbrillos.

Enxer[illegible] membr[illegible]

Come[illegible] arcā l[illegible] brillos.

¶ Guar-

¶ Guardanse ansi mismo en mosto, y aũ en tinaja de vino, y dan le gẽtil olor, mas azedan el vino. Tambien se guardan en tre ropa, y la ropa huele bien, y aun le mata la polilla. Guardanse tãbiẽ hechos pedaços, y sacado lo de dentro en miel, mas si pudieren partan lo con cuchillo de caña, o de hueſſo, q̃ el hierro le haze daño. ¶ En conſerua se hazẽ de muchas maneras. La vna hagã los quatro partes, y quiten les el cuero y pepitas, y pongan los en mojo, en agua llouediza, o de pozo, o de fuente, y cada dia se la muden, y eſten alli tantos dias haſta que se trasluzan algo, y pierdan aquella dureza, y luego cuezan los en agua vn poco y quiten los de alli, y pongan los a enxugar a la ſombra encima de alguna tabla, o paño limpio, y deſque enxutos cuezãlos en açucar, o buena miel, y deſque cozidos saquen los de alli, y pongã los a la ſombra que se enxuguen, y eſtien por si, y pongan los en vna bolla nueua y echen encima ſu açucar, o miel muy clara cozida.

¶ Otra es hazerlos anſi pedaços, y mondarlos, y cozerlos biẽ en agua, y aſsados ſon mejores, que es mas virtuoſa la conſerua, y deſque cochos, o aſſados majar los bien en vn mortero de piedra, y porque no ſean granilloſos puedense colar por vn cedaço ralo, y echen buena miel, y cuezanlos haſta que se haga bueno, y anſi caliente lo echen en ſus caxuelas, para que alli ſe yele. La otra manera es mas coſtoſa, mas es noble y delicada, que es abrir los membrillos, y ſacarles todo lo de dentro, y majarlos bien en vn mortero, y ponerlos en vna prenſa, y ſacarles todo el çumo, y colarlo, y repoſe, y aparten lo claro, y cuezan lo con açucar haſta que eſpeſſe, y ſi eſpeſſar no quiere echen le vna goma que llaman alquitira, que lo quajara muy bien, y ella es pectoral, y ſi va deſecha eſta goma en agua roſada, o de azahar, o qualquier otra agua cordial y bien oliente, es muy mejor, y abueltas le pueden echar algo de almizcle, y ſi abueltas le echan a eſta conſerua vn poco de açafran toma a linda color, y es ſano, y alegra, y al cozer echen le vnas rajas de canela fina: las quales saquen deſpues, y eſto hecho echen lo en vnas taças de vidrio.

Las propriedades ſuyas ſon muchas y muy buenas. Comidos ante toda viada reſtriñe el vientre, y por eſſo se los deue dar para que los coman a los que tienen camara. Y comidos ſobre la viada haze lo contrario, y por tanto los que tienen neceſsidad de hazer camara s coman los deſpues de comer. Lo miſmo hazen ſus conſeruas, y confortan el eſtomago, y el coraçon. Verdes ſon contrarios a toda ponçoña, aſsi ellos comidos como ſu çumo puеſtos en la mordedura de alguna ponçoñoſa coſa, y aun el olor dellos quita la fuerça, a toda ponçoña, y por eſſo es bueno contra la yerua de valleſteros, ſi los comen los que eſtan heridos della, y lo poñẽ encima, impide el vomito, y reſtriñe la ſangre a los que la eſcupen. Aſſados de baxo de reſcaldo ſon muy buenos, mas no tienẽ tanta virtud para reſtriñir como los crudos. Comidos ſobre beuer impide la embriaguez. Cozidos ſo el reſcaldo y echados en vino ſon mas blandos, y de mejor digeſtiõ y aſsi los deuen comer los flaços de eſtomago. Verdes dan apetito, y aquien mucho los vſa comer cauſan vna paſsion q̃ llaman colica y dolor de los nieruos, y retienen los menſtruos de las mugeres. Las pepitas dellos ſon muy buenas para ablandar la garganta, a los que eſtan ronços. El vello dellos quitado y cozido en vn poco de vino y mezclado con cera ſana los carbunculos y barros. El azeyte de los membrillos ſe haze, friendo los membrillos hechos tajadas en el azeyte, eſto reſtriñe y es confortatiuo. es para cõtra las camaras, y vomito muy ſingular emplaſto, en el eſtomago, y viẽtre, y riñones, y pulſos, y ſi ſe hazen en azeyte de arrayhã, ſera mas reſtrictiuo. Deſtos arboles ſe hazẽ buenas cerraduras y eſpeſſas, para que beſtias no entrẽ en las heredades, y ſon prouechoſos de fructo.

Propriedades de dichos membrillos.

De los Mançanos.

CAP. XXXI.

SON los mançanos de muchas maneras, que vnos ſon inuernizos, que maduran tarde ſu fructo, otros tempranos, otros agrios, y otros dulces, y en cada manera de aqueſtos ay muchas differencias, mas la lauor toda es vna, ſuffren qualquier ayre, o caliente, o frio

o templado mas mejor se haze en lo tẽplado, y si en lo caliente los han deponer, o quieren regarse mucho, o tener tierra humida, y mejores son donde la tierra es tan substanciosa y gruessa que no tiene necessidad de regarse, que no donde se riegan. Destos arboles ay vna casta de pequeños, y aun estos se hazen buenos en tiestos grandes, y maduran alli mas temprano, son de buen olor, y muy prouechosos para enfermos, que dan apetito y confortan, dan mas fructo quando son viejos. Destos mançanos los que maduran al inuierno q̃ son camuesos, peros reales, y peros de neldo, y perazas, mejores se hazen en tierras frescas y valles y aun todos los mançanos mejor se hazen en valles y llanos que cerros, y si en cerros los ponen sea hazia medio dia, saluo si la tierra no fuere muy caliente, si en tierras secas, o arenisças, o calientes se han de poner rieguenlos que otramente no dan fructo, y el que da sale desmedrado y dessequido y cocoso. Quieren tierras gruessas substanciosas, con tal q̃ tengan humor, ponense en dos tiempos que en las tierras calientes y donde no se hã de regar los ponẽ por Octubre y Nouiembre, y si es tierra fria por Enero y Febrero y Março, mas si se pueden regar quando chicos mejor postura es dellos por la primauera q̃ por el inuierno, que es el fin del otoño. La vna manera del poner delios es de pepitas, han las de coger de fructa sana y crescida y bin madura y de arbol nueuo, que los mançanos son arboles que biuen poco tiempo, y a la vejez lleuan la fructa desmedrada. Pongã las pepitas como dixe que auian de poner las de los membrillos y de aquella manera las adereçẽ, digo de regar y escardar y desque esten algo bonitas trasponganlas donde han de estar, enxirã de qualquier otra fructa q̃ quisieren de mãçanos, o peros, y si antes que los trasplusieren estuuieren tales que puedã sufrir enxertos, muy mejor es enxerir los alli, y desque presos trasponer los. Ponen se tambiẽ de ramo desgarrado, mas esta tal postura las mas vezes no acierta, y lleua tarde. Ponense assi mesmo de los baruados que nascen al pie, y mientra mas lexos estan del arbol son mejores, y aun en todo los arboles es assi y donde estos no ay en lugar dellos, en mançanos monteses chiquitos enxiran buenos mançanos, y desde a vn año que esten presos trasponerlos, si mançanos no ay, en peruetanos, que este arbol da y rescibe todas las maneras de enxertos que dixe arriba. Enxirense bien todas maneras de mançanos en ciruelos, perales, peruetanos, espinos membrillos, duraznos, alamos, platanos, sauzes, segun los tiempos q̃ dixe arriba, y enxertos en sauzes no lleuan pepita, y pueden bien en vn tiẽpo tener muchas maneras de fructas. Los enxertos en perales, o membrillos seran mejores, enxertos en arrayhanes: lleuaran las mãçanas verdes, puen se en ellos enxerir o lores, mas mejor en perales que de otro arbol (como diremos a su tiempo) y en los mançanos por tener la corteza gorda es muy facil enxerir de escudete y coronilla, y aũque todos son buenos enxertos estos son mejores. Quãdo chiquitos se hã de regar pocas vezes y cada vez quedé bien hartos de agua, y cauar los alderedor, y procuren que echẽ las rayzes algo hondas, q̃ siempre procurã echarlas soineras, y assi quãdo los escauaren les quiten las baruas q̃ tienen en la sobrehaz, y porque si tienen la tierra dura en el estio se para empedernida, cada mes del estio las labren y amollenté la tierra, y quando mayores vna vez en el estio, y otras dos, la vna entrando el inuierno, y la otra ala primauera, mas quando son grandes no tienen necessidad de cauarse, y por esto estos arboles son buenos pera prados de yerua, pues no han menester cauarse, pero haralos prouecho si les echan estiercol podrido embuelto enceniza. No se quieren regar muchas vezes, y quãdo los regaren hartenlos de agua. Al trasponer vaya a veynte pies vno de otro, no digo de los enaños, y vaya el hoyo hõdo quãto quatro palmos en la tierra humida, y en seca cinco. Tẽga el pie alto quãto medio estado, porq̃ en quanto ser pudiere cõ la rama cubrã el pie, y si la naturaleza del tal arbol lo suffre sea copado y no tenga mas de vn pie, y si mas tuuieren no se junté el vno al otro, por causa que luego se causan enfermedades mayormẽte

Mançanos como se an de poner.

hor-

hormigas. Para las enfermedades que tienen de hormigas y gusanos saquen los con vn clauo de latō y no nascerā. Y para la oruga mirē los remedios dichos en las generalidades. Tambien los gusanos y hormigas mueren haziēdo barro con estiercol de puercos y hiel de vacas, o con vrina de hombres, embarrar donde estan, o vntando bien aquello cō hiel q̄ quede bien empapado dōde estā y si tuuieren gusanos los māçanos escauenlos bien enel inuierno y echen en el escaua estiercol de cabras y vrinas de personas, y este ansi vnos diez dias, y despues echen le mucha agua fria de noche, y moriran, y para las hormigas de agua de toruisca. Si quando los ponen vntan las rayzes con hiel de vaca, o cebolla albarrana, no nasceran gusanos. Si se les suele caer la fructa escauen los y en la mas honda rayz hiendanla y metan vn pedernal y no se les caera si cargan mucho de fructa, quando esta menuda entresaquē la mas desmedrada, y dō de esta mas espessa. En las tierras frias si las mançanas se les caen, echen enel escaua estiercol o orina de puercos. Corten les todos los reuiejos y resecos, y los ramos espessos y los que estā juntos vnos con otros, y los pimpollos que echan al pie, que estos arboles biuen poco tiempo y menos los que maduran temprano que los tardios: y menos los dulces que los agrios, y si esto no hazen menos tiēpo biuen, que siendo limpios y bien tratados y quando son viejos dā poco fructo, menudo, cocoso y desmedrado, y quando esto vieren corten los y en su lugar pongan otros nueuos que sean buenos. Verdad es que enxertos en perales seran de mas larga vida y de mejor fructa. Dize Abence. que si vnas mançanas que ay coloradas, quando estan verdes las escriuen con buena tinta, y quitādo la tinta quando estē bien coloradas quedaran las señales de las letras blancas. Y dize que si entre los granados ponen mançanos q̄ se haran las mançanas coloradas, y mucho mejor se hara enxiriendo los māçanos en granados passandolos por granados, y si enel escaua del mançano pusieren estiercol de cabras y vino añejo, lleuaran las mançanas coloradas y matara los gusanos del arbol. El Cor. dize q̄ se hazē coloradas enxertas en moral. Si en la tierra caliēte seles cae la fructa, echen en el escaua estiercol de puercos en principio del inuierno. Ay vnos māçanos q̄ maduran a la primauera, dize Theo. q̄ mejorā los tales mucho su fructa si los riegan cō agua tibia. Las mançanas q̄ maduran enel verano no se guardan mucho, y por esso no las hā de coger hasta q̄ esten biē maduras, mas las q̄ se cogen enel inuierno, como son muchas maneras de peros y camuessas y perazas, si se cogen para guardar sean algo tinientes, que no vayan verdiones, y puedē se guardar como los membrillos entre ceuada, o centeno, o paja, o yesso, o en vna camara fria donde no entre ayre, tendidas sobre paja y cubiertas encima con paja, o metidas cada vna en vn pucheruelo pegado y embarrado encima. Esto es donde ay pocas y son preciadas, y emboluer las en vnas hojas y embarrarlas encima y ponerlas en lugar enxuto. Verdad es q̄ las mançanas del inuierno cō ser cogidas a mano, sin lisiō se guardan tiempo harto, mayormente cogidas con sus peçones y pegodos los peçones con pez hiruiendo, y puestas en vna camara alta entre hojas de nogal y los peçones esten hazia arriba.

Māçanas como se harā coloradas.

Māçanas como se guardan.

¶ Haze se vino de mançanas, que llaman Sidra; quando estan bien maduras y dulces, cogerlas y majarlas en vna xarayz, y echar les agua alli, y poner sus prensas para que se escurra, y echarlo alli en sus vasijas pegadas, echen poca agua y saldra muy buena sidra, y despues echen mas para despensa, como quien haze aguas. Es vino de buen olor, y haze digerir bien, mas no es de mucha tura, y quita mucho la sed. Esto hazen mucho en Vizcaya. Haze se ansi mesmo vinagre dellas, cogēdolas antes que maduren, y si las ay montesses son muy mejores, y amontonarlas quatro o cinco dias y despues echen las en vna tinaja y echen les agua de fuente, o llouediza, y cubran la vasija vn mes, y dende adelante saquen por baxo y sera vinagre y echen tanta agua por encima quanto vinagre sacaren y sera bueno y no faltara. Las mançanas q̄ madurā enel inuierno son buenas q̄ confortan el estomago y miētra mas son olorosas son mejores y mas

y mas confortatiuas que quitã el calor, dan apetito y son buenas contra el vomito. Las que maduran temprano, si las vsan comer mucho dã dolor de nieruos y aunque en alguna manera todas lo tẽ gan, mucho mas las que maduran a la primauera. Las que no tienen olor y son asperas de sabor, dañan el estomago, y aun el cuerpo, y hazen causar muchas enfermedadades, mayormente quartanas y otras enfermedades que procedẽ de flegma. Las azedas son de ligera corrupcion, verdad es q̃ todas cõfortã el estomago mas mucho mas las oloroſas. Las hojas y ramos y corteza tienen virtud de restreñir, las mançanas majadas consueldan las llagas, y aun retienẽ los humores que van a ellas, y todo ello es bueno contra las ponçoñas.

De los naranjos, cidros limas, limones, toronjas, y azamboas.

CAP. XXXII.

LOS naranjos y estos otros arboles de su naturaleza y calidad son arboles muy graciosos en su verdor de hojas, olor de flor, vistas y prouecho de fructo, y en todo muy agradables y prouechosos. Digo que son tales que no se puede dezir ser perfecto jardin, donde no ay algunos arboles, mayormente naranjos, y aun estos entre todo estegenero de arboles suffren tierras algo mas frias que los otros, y aunque en sus maneras son muy differentes, son muy parescidos en la lauor. Todos quieren ayre caliente, o templado, y si los han de poner en lugares que declinã a frios, sea en solanas y lugares abrigados del frio, mayormẽte del ayre cierço y de todo ayre que suele helar en aquella regiõ q̃ los ponen, y en quanto ser pudiere siempre los pongan hazia el sol, y si la tierra fuere fria cubran los bien en inuierno. Mas esto sepan que sino los pueden bien cubrir todas vezes, mejor sera dexarlos siempre descubiertos, porque estando auezados menos daño les hara el frio que si estuuiessen vn tiempo guardados y otro no, mas si pudiere ser que en las tales tierras esten cubiertos todos los inuiernos, mejor es por que no se les yele nada, y ansi dara mas fructo y mejor, esto digo para en las tierras templadas, o frias, porque en las calientes, o abrigadas, no ay nesidad de cubrir los en teempo alguno. Es biẽ hazer vnas ramadas muy espessas sobre vnas horcas, y ansi estaran los arboles de ffendidos y podran por baxo gozar de su vista dellos. Quieren riberas de mar mas que otras partes, y en ellas se hazẽ muy buenos. Quieren mas valles y laderas que cerros, y si en laderas los huuieren de poner sean acanalados como valles hazia el sol, porque en todas maneras tengan deffendidas las espaldas y lados del frio. Son mejores en tierra gruessa, con tal que sea tierra suelta, que en tierra flaca ni floxa (aunq̃ qualquier manera de tierra suffren) con tal q̃ ni sea barrial ni arenisca, y todos estos arboles quieren tierra q̃ tenga virtud y substancia y negra, y tal tierra les cumple q̃ embeua bien el agua, porq̃ quieren regar se mucho, que si los riegan muchas vezes y bien, hazen se mas sanos y mas alegres, y mas fructiferos, y sino es tierra gruessa no beue bien el agua, y estase encharcada, y haze los enfermar y parar amarillas las hojas, y para esto ayuda mucho el estiercol, lo qual han ellos mucho menester, con que sea bien podrido, porque con ello se para la tierra mas hueca y ellos medrã mucho. Y por que toque en el regar si es en inuierno querria yo que no tocasse al tronco del arbol, esto se entiende si es tierra en que se yela el agua, sino que este el arbol atetillado, y que el agua ande apartada del pie y es les prouechosa para regar los en inuierno agua que no este muy fria sino de pozos o fuentes. Los tiempos mas proprios para los poner son por Febrero y março, y los q̃ se ponen de simiẽte se pueden bien sembrar por Abril, y si es tierra fria por mayo, y siempre los pongan quando esta la simiente de perfecta maduracion, y mientra mas calor ouiere mas presto naceran, con que les dẽ humor sufficiente. Pues para poner bien los granados, hagan de esta manera, hagan vna era larga y angosta, y vaya cauada honda hasta la rodilla, porq̃ estos arles echan honda la rayz, este mollida y estercolada con estiercol podri-

El p
po
jo.

do,

do, y alli pongan los granos cada vno en su agujero hecho con vn palo hõdo quatro, o cinco dedos y aya de vn agujero a otro, cinco, o seys dedos, y los mas lexos a palmo, y alli pongã los granos de las narãjas, o de qualquiera de los otros arboles, dizen que vayan las puntas hazia baxo (no se porq̃) pues dellas sale el cogollo y es bien q̃ en naciendo vaya derecho hazia arriba. Dizen mas q̃ si ponẽ quatro, o cinco granos juntos q̃ salgan por estrecho, que de todos ellos saldra vntronco, como dixe en el capit. de las palmas (digo lo que dizẽ algunos agricultores) mas no tengo por cierto ni lo vno ni lo otro. Dixe q̃ la tierra para hazer era auia de ser muy estercolada con estiercol muy podrido y alguna ceniza desecha en agua no cernada q̃ ya no tiene virtud. Lo mismo digo para dõde se han de trasponer. Y si estos granos vsaren regar con agua q̃ este vn poco tibia q̃ aya perdido el frio, o con agua de pozos, o fuentes entretanto q̃ sale caliente nascerã y crescerã mas presto, y si los sembraren en tiestos tengan buen hõdo y anchura, q̃ echan honda la rayz. Muchos vsan poner la naranja entera pareceme q̃ no hazẽ bien, porq̃ los q̃ ansi nascen por estar juntos nacen, y crianse desmedrados, y si es naranjo o lima azeda, y por gouernase el grano en lo azedo salẽ despues muy azedas: y si quisieren poner alguna naranja, o lima, o cidra vaya magullada y ansi nacerã mas presto, y aũ muchas vezes las narãjas, limas cidras y otras fructas que estã enlos arboles quãdo brotan ellos brotã los granos q̃ tiene la fructa dentro. Es bien sembrar entonce aq̃lla fructa ansi como esta, y nascera mas presto y mejor. Y siẽpre para sẽbrar escojã delas mejores en casta, sabor y grandeza, q̃ sean los granillos gordos y sazonados, que si pudieren auer Cordouesas pues aquellas en Castilla tienẽ mas nombre, las põgan. Toda simiente se ha de buscar y traer de donde es mejor, no siendo muy discordes los ayres y tierras. Estos arboles se hã de limpiar y escardar de yerua quando son chiquitos y remollir los q̃ tengan la tiera hueca. Han se de trasponer a donde han de estar a los tres años, y no los trasponga antes porque son muy seguros y mejores, y sea la tierra qual he dicho.

¶ Los cidros, las limas y azanboas prẽden mejor de estaca o ramo desgarrado. Dizen q̃ si ponen los ramos destos arboles de punta, q̃ prenden y salẽ enanos, y estos tales tienẽ mucho aparejo para cubrir los enel inuierno. Pueden se trasponer estos arboles, aunque seã bien grandes desmochando los bien q̃ queden en sus horquillas y cõ sus rayzes principales en buenos hoyos, y con su tierra biẽ estercolada y bien podrida y pilada, y regando los sufficientemente, como los vi trasponer en Cordoua, desde san Augustin al patio de la yglesia mayor. Los que destos arboles se trasponen, o desgarrados o de estacas, dizen que es bueno que vayan embarrados cõ estiercol de nouillos y cortadas las espinas. Sutrasponer dellos ha de ser que en las tierras muy calientes sea despues de mediado Enero, y en las templadas por Hebrero, y en las frias por Março, y rieguẽ los bien, mas por mejor tengo la postura del mes de Octubre y Nouiembre, si la tierra es caliente y temprana. Al trasponer sean los hoyos hondos, porque hazen muy hõdas las rayzes, en las tierras frias los ponen en vnos grãdes tinajones, y en vnos carretones baxos, y de di , y quando haze buen tiẽpo los satã al sol, y quãdo haze frio, y por el inuierno los meten en alguna camara abrigada, mas estos han menester que los rieguen en el inuierno cõ agua reziente de pozo, o de fuente, o q̃ este vn poco quebrantada al fuego, y q̃ les echen pro de estiercol, porq̃ no dexe elar la tierra ni las rayzes. Pueden se tũdir y hazer mesas dellos como de arrayhanes, quieren mucha lauor que sean cauados muchas vezes, y limpiar los de los renuejos y resecos, y assi lleuarã mas y mejor fructo y en inuierno se han de cubrir mucho de tierra porq̃ si se elare el trõco le puedan escauar y jarretar por baxo para q̃ torne, y mientra mas alta estuuiere la tierra menos daño hara el yelo al tronco y rayzes, y es biẽ echar mucho estiercol al pie porq̃ no dexe elar alpie dl arbol mayor mẽte si esta en vmbria quando se yelan cortẽles todo lo elado y lo q̃ esta prieto o se para blãco, porq̃ torne a echar prẽsto nueua rama. El cortar sea con vn a-

ser-

ſerruche porq̃ quede mas y gual la cortadura y aliſarla deſpues con vn cuchillo, no quieren eſtar apretados mucho vnos con otros ni entrepuestos entre otros arboles, ſi no ſon arrayhanes, que a los vnos las eladas les haze prouecho y a los naranjos dano y ſi ellos ſe cubren a los de mas haze daño. A los otros les puede venir daño de la mucha agua y a los naranjos es prouechoſa porq̃ con el abundancia della lleuã mas fructo y mejor, mayormente en las tierras caliẽtes eſpecialmente las limas, que en vn año lleuaran cinco, o ſeys fructos, que vnos eſtan en flor, otros chicos, otros mayores, y otros en perficion, y nunca les falta q̃ hazer. Es les muy prouechoſo eſtiercol muy prodrido, mayormente ceniza de calabaças, y quemar las matas de las calabaças y echarles ſu ceniza al pie, y todo eſtercolar ſea en principio del inuierno. Y dizen que les es muy prouechoſo ſoterrar cuernos de carneros al pie del arbol, y aun ſi eſtan los arboles algo enfermos cõ ellos les yra muy mejor. Enxerirſe vnos en otros como los naranjos en limas, y limas en naranjos, y en naranjos y cidros, y ſi es de hendido puede ſer por Março y Abril, por Mayo de coronilla, por Iunio de escudete, enxiren ſe bien de ſus pepitas con barreno, o entre corteza. Y en todo enxerto de pepita vaya la punta hazia fuera, porque pueda mejor brotar, y ſino es freſca tengã la en mojo quatro, o cinco dias porque enternezca. Dize Paladio que ſe enxiren en peral y moral, y de la miſma manera ſe enxeritan en mẽbrillos y mançanos (como dize Abencenif) y dize el meſmo q̃ ſi enxiren cidros en granados que ſe hazen bermejas las cidras, y de muy linda color. Y ſi enxiren los limoncitos que llaman cetis en naranjos, o cidros o en limas, o en polices ſe haran muy mayores, y mientra mas vezes los enxirierẽ mas gordos ſe hazen, y muy mejor es q̃ los enxiran en cidros porq̃ toman mejor olor y ſabor, y enxertos eſtos arboles en ſauzes o mimbreras no lleuarã pepitas. Enxertos todos eſtos arboles en cidros, lleuarã el fructo mas oloroſo y mayor mas ha de ſer como dixe antes q̃ los cidros ſe traſpongan, y ſi no han ſeydo enxertos antes del traſponer, vayan muy hõdos como dixe arriba, digo los enxertos, porq̃ ſi lo alto ſe elare torne a echar de ſotierra, y por encima de donde fue enxerto otros nueuos pimpollos y ſi eſta tan alto que no les alcança la tierra recinchenles vnas eſteras y trapos para el inuierno de manera q̃ ſe cubran por cõ de fueren enxertos, y ponganles ſus ſuſtinentes, y rieguen los mucho que dizẽ que mientra mas ſer egã que menos ſe yelan, con tal que el agua ſe embeua toda, que ſi agua quedaſſe al pie clarſe ya, y danaria a los troncos, y por eſſo es biẽ que en inuierno tengan vn cano al pie, por donde les echen agua, y anſi podrã eſtar acogonbrados quanto alto quiſieré, y por el caño entrara el aguà a las rayzes que cubrã la bora del cano, porque no entre ayre por ella. Las cidras y limas ſe plantan mas hazia el medio dia, que los naranjos, porque ellos les tengan las eſpaldas hazia el cierço. Es para ello neceſſario ſi eſtan en tierras que ſe ſuelen elar, que porque mas los quema el viento que tengã muy altas paredes que los defienda, y otra deffenſa dire yo de mi parecer que es mas hermoſa, y es caſi eterna. Los cipreſes ſuben muy alto y hagan dellos tres o quatro carreras, la vna deſmentida de la otra, y pongã los a la parte que ſe ſuele elar por las eſpaldas y lados, y los naranjos en medio, y eſto de mas de ſer hermoſo es prouechoſo: lo qual ſe requiere mucho en los jardines. Deſtos arboles (excepto de los naranjos) ſe pueden echar mugrones como de vides, y de los naranjos ſe echan mas no tambien, que eſtotros echan muchos pimpollos y varas al pie y eſtos ſe pueden tumbar ſotierra que vayã acobdados, y hã los de traſponer eſtos a los quatro años y no antes, y aſsi ſe multiplican mucho. Para las enfermedades q̃ tuuierẽ vean las reglas generales, y ſi les neuare encima ſacudan toda la nieue porq̃ los quema, y les hazes mucho daño mayormente ſi ſobreuiene yelo, que los deſtruyen. Si ponẽ las cidras quãdo ſon chicas en vn caño largo, y atã el caño como la cidra o pera, y hazeſe tã larga como el caño, y anſi ſe haze en las limas. La flor de los narãjos es de mucha virtud y olor, y ſi ay mucha cantidad ſe pue-

Naranjos como se hã de enxerir.

puede coger poniendo vnas sauanas de baxo de los naranjos limpias, della sacã agua estilada, la qual es muy confortatiua por su olor, y por ser caliẽte para el dolor de estomago y de hijada q̃ viene de frio, y la conserua q̃ della se haze cõ miel, y es mejor açucar haze lo mismo, es assi mesmo buena el agua de el azahar contra los dolores de las paridas (q̃ llamã entuertos) si la beuen, y el agua q̃ se saca delas cascaras de las narãjas y delas limas y cidras quando chiquitas que se an delos arboles, es prouechosa para lo mismo; aunque no es de tal sabor. Y si abueltas distilan cogollos de cidras y zamboas harã lo mismo. Dañan se algo las naranjas, digo q̃ se enxugan quando viene el nueuo azahar, mas despues q̃ viene el çumo alas nueuas viene a las viejas sino se han quemado del yelo.

Puede se el fructo guardar en los arboles, si es tierra caliente, o si ellos estã cubiertos; mas los arboles reciben daño que mientramas presto se las quitã mas bien les hazen mas crescen y medran, y mas cargan de flor y fructo. Pueden se guardar entre arena, o entre yesso, y aũ dizẽ que entre paja. El azedo de todas es mejor lo delas chiquitas, q̃ llaman cetis, por ser mas sabroso mas suaue, aromatico, y confortatiuo lo segundo lo de las narãjas lo tercero lo delas limas, quãdo son nueuas q̃ tienẽ gentil olor, lo peor es lo delas cidras y azãboas q̃ por ser muy azedo no es pa comer, saluo pa algunos adobos. Las limas gordas y narãjas se puedẽ hazer en conserua enteras coziẽdolas primero en agua, y despues sacarlas y estrujarlas bien el agua, y cozerlas en su miel, o açucar mas han les de estrujar primero el azedo, y despues de cozidas en agua. Las cascaras de las naranjas se hazen desta manera. Si son frescas han las de cozer primero en vn poco de agua, y despues en agua miel, o agua y açucar hasta que esten bien cozidas y se aya embeuido el agua y si no les quitan la flor de encima son mas calientes, aunque no tan hermosas si son cascaras viejas, duras detenidas echenlas amojar quatro, o cinco dias hasta q̃ se paren gordas y tiernas, y cuezanlas despues tanto en agua hasta que hincando les vn gordo alfiler se caygã del, y echẽlas luego en agua fria para que se paren tiestas, y saquenlas de alli y despues q̃ se ayan enxugado cuezan como dixe las otras. Esta conserua es muy buena para el dolor del estomago y del vientre, y para el dolor dela madre, otros hazen estas cõseruas para en bote muy majadas en vn mortero de piedra y cuezãlo con su miel y agua, o cõ açucar. Todas estas cõseruas no son de hazer tanto costosas quãto son prouechosas y necessarias, y muy mejores conseruas se hazen de las cascaras de las zamboas y torõjas, y de las limas q̃ son mas hermosas, y mas calientes mas sabrosas y suaues; y aũ las limas y cidrones y naranjas chiquitas quando se caen, son excelente conserua para males q̃ proceden de frio, cuezan las primero en agua y despues como he dicho delas otras. De las cidras se haze el diacitron, q̃ es vna conserua muy y excelẽte y muy cõfortatiua. Lo azedo destas frutas cozido en açucar cõ su cascara, torna dulce, o echãdoles sal, o açucar: la pulpa delas cidras es de mala digestiõ, hãse d̃ comer sobre comida, y si comẽ mucho dellas causa cõlica, reposan mucho el estomago, sus hojas puestas entre la ropa le da buẽ olor. Olet los limones, o cidras verdes es prouechoso en tiẽpos de peste, y lauandose con lo azedo la cara ateza el cuero, y quita el paño, y alcoholandose con ello los ojos quita el verdor de la ytericia. El azedo destos fructos, si es poco corta la colera assienta el vomito y despierta el apetito, y da gana de comer, y si es de masiado le azeda y corrompe. Si beuen peso de vn real de la simiente delas cidras con vino, miel y agua tibia, es prouechoso contra muchas ponçoñas, mayormente contra las mordeduras de los alacranes, assi beuido, como vntandose con ello, y el çumo de las cascaras beuido dizen que es bueno contra las mordeduras de las biuoras; y majada y puesta sobre la picadura aprouecha. Los cidros y las limas tienen pequeña madera, mas de los naranjos se sacan tablas de gentil color y tez, y de mucha tura para obras muy delicadas, que ni se carcomen, ni hienden, ni tronchan. La sombra destos arboles es pessada y daño sa a todas plantas que estuuieren de baxo.

Como se haze el diacitrõ

Propiedades de las cidras naranjas y limones.

CA-

De los Enebros.

CAP. XXXIII.

QVe planta es el enebro, y quã mal conoscida, y por esso es tenida en en poco, quan excelente es su madera y de quanta tura, quan prouechosa su grana para la salud de las gentes, y como no saben q̃ cosa es ansi no los estiman. Y tienen otra excelencia que se crian sin regalo que son arboles montesses, los quales en ninguna manera se puedẽ hazer domesticos los quales pongo aqui por sus virtudes y buenas propiedades. Sõ semejantes en hoja alas aulagas en ser ansi pungentes, aunque no tanto, suffrẽ ayres calientes y templados, no se hazẽ tambien en lo frio sino fuesse en algunas solanas, aũque en algunas partes se hazen en lo frio. Qualquiera tierra suffrẽ con que sea enxuta, y aun mejor se hazẽ en las tierras sueltas q̃ en las grassas, y en los altos q̃ en los llanos ni valles, pueden los plantar de baruados, o de simiente, como laurel, saluo que no los rieguen ni echen estiercol. El trasponer y poner de baruados ha de ser antes delos grandes frios, y la postura de la simiente sera quando las vuillas de los enebros esten bien prietas, y las delos otros esten bien rubias, qué vnas y otras esten bien maduras, no quieren hondo el hoyo, saluo a tres palmos poco mas, o menenos. Son en las hojas muy semejantes alos cedros, saluo que no son tan agudas, y ellos en su madera y en muchas propriedades son muy semejantes alos cedros, que si sahuman con el cedro, huyen del humo las sauandijas põçoñosas. Y Virgilio dize que enlos establos donde ay ganados quemen cedro porq̃ huyan las serpientes, y lo mismo tiene el enebro, y aun es bueno el olor para en tiempo de ayre corrupto de pestilencia, y aun en algunas partes llaman al enebro cipres macho, y la glosa del Nicholao de lyra sobre el capitulo. ix. del tercio regũ dize q̃ ninguna serpiẽte se llega ala sõbra de los enebros, y por esso es seguro dormir debaxo dellos, y si friegan las vuillas en la mano, o las vntan cõ azeyte de enebro, que no las morderan las serpiẽtes ponçoñosas, y la madera tiene vn color lindo rubio, y olor de cedro, y la madera de la rayz es muy aromatica y hermosa, es madera de grãdissima tura, y si es cortada cõ tiempo y sazõ jamas se enuejesce ni carcome. Ay dellos grandes y pequeños, y alos grandes llaman machos, y lleuã la grana como colorada, y los chicos dizẽ q̃ son hẽbras, que lleuan la grana negra, esta grana es de mas virtud, y la madere es mejor la de los machos por ser mas grande. Otra tercera generacion, ay que es la sauina, no hablare della agora.

¶ De los enebros grandes se hazen obras muy ricas, y en maderamiẽtos excelentes, y de mucha tura, como de los cedros, y duran mucho tiempo sobre tierra sin corrumpcion y aun sotierra. Son arboles calientes, y no durã sobre ellos yelo ni nieue. Si hazen arcas de su madera son muy buenas para que no aya polilla en la ropa que alli guardaren. Suelen hender la madera de los enebros, y hazẽ dellos tablas delgadas, por ser esta madera de tanta dura se hazẽ bien della ymagines, retablos aunque pequeños hazen se desta madera cucharas, y son prouechosas para la boca, y aun si assan carne en vn palo de enebro, con q̃ sea seco y viejo le dara gentil olor y sabor. Si quieren q̃ suba en alto, monden y quitẽ los ramos baxos. Ay como dixe machos y hembras, son enanas que no crezen. Los machos hazen pie y destos es buena la madera. Estos arboles no tienẽ necessidad de regalo ninguno, aunque no les hara daño si los limpiaren y cauaren hasta que crezcã en alto. Las vuillas dellos son muy buenas para la tosse de causa fria y dolor de pechos, q̃ le ablandan y ayudan a digerir y desopilar las opilaciones frias y las azedias, aprouechan dolor de yjada, y contra las paperas, y para todos estos efectos se hã de comer en ayunas y cozidendo las en vino y beuiẽdolo ansi tibio alimpia las opilaciones frias del higado, y mata las lombrizes. Y porq̃ las enebrinas son muy caliẽtes, si son muchas escalientã el celebro y riñones y por tanto vsen las templadamente, y son mejores para los flematicos q̃ para los colericos ni sãguinos, yasi fortalesce el estomago y haze muy buena digestion, y muy buen pecho y boz y con-

Las propiedades de enebrin

Para la azedia de yjada y pilacio

las lagrimas de los ojos que viene por frialdad y flaqueza de la cabeça, y aclarã y conforcan la vista, abiuan el entendimiento q̃ esta entorpecido por muchas humidades, y si ay fluxo de humores le restriñen, da buẽ sueño de bien dormir, crian buena sangre, y ayudã mucho a la digestion, y son buenas contra la põçoña, comida y beuida, y cõtra sus flegmas y melancolias, y contra las vẽtosidades. Botan las arenas de los reñones y bexiga, y aprouechan para contra las enfermedades de los miẽbros interiores que vienen de frio. Hazen orinar, y si los cõpañones estan dolientes por causa de frios los fortalecen. Impiden la perlesia y apoplexia, y aun la sanan, y son buenas contra todas las enfermedades q̃ vienẽ por mucha flegma, o frio, y conseruã mucho la salud. Y para todo esto es bien tomar ocho, o diez dellas, y no mas quando se vã adormir, o a la mañana en ayunas hã las de tomar en inuierno, su cosecha dellas es por fin de Septiẽbre, y por Octubre y Nouiembre, hazen mudar la tosse, y arrincar bien del pecho que son buenas cõtra las frialdades del pecho, y de la madre, y despiertã la regla a las mugeres que la tienen detenida, mas no las vsen las preñadas, que por ser muy abridoras causan abortiuos, y si las vsan mucho hazen orinar sangre, comidas quitan el mal olor de la boca que viene del pecho, y dan buen olor al huelgo que son aromaticas restauran la memoria q̃ esta flaca, por las humidades de la cabeça. Lauandose las partes baxas con cozimiento de enebros y de su grana aprouecha mucho contra las almorranas y higo, secas estas enebrinas, y hechas poluos, y beuidas en vn poco de vino por las mañanas hazen lo mesmo, mas no en tanta perfection, y desopilan el higado y baço. Son de mas perfection en sus operaciones y propriedades, las que son de natura prietas q̃ las ruuias, que las prietas son de los enebros que llaman hembras, que son baxos. Si hazen formentacion del cozimiento aprouecha al mal de la madre, y si cuezen sus ramos y vuillas todo junto en vino, o en agua, y ansi caliente lo echan en alguna vasija que tenga sabor de moho, y tapen la boca que no salga el vapor, lo quitara todo, o traygan la vasija al derredor porque ande a todas partes, o meneen lo bien con vn lauador de la madera de los enebros verdes. Quemandola en algo cabe donde puedan coger lo que corriere, se haze vn licor q̃ llaman azeyte de enebro, es bueno para vntar las animalias que estan roñosas, y aun para quitar los gusanos donde está vntandolos con ello, y aun es bueno contra las mordeduras ponçoñosas, y cõtra los empeynes. Y puesto en la muela q̃ duele quita el dolor, y haze desflemar. Dela goma, o resina q̃ sale dellos se coge la grasa para los q̃ escriuen en pergamino, porq̃ la tinta no corra mas de lo necessario, y para hazer bizmas contra el vomito y camaras, y si la beuẽ sana la tosse, y es muy bue no para los que escupen sangre. Las vuillas son buenas (si las vsan) para las mugeres q̃ suelen tener ahogamiẽto de madre. Dize Bartolome de Inglaterra, y el Vincencio en la glosa del psalmo. *Ad dominum cum tribularer*, q̃ si cubrẽ brasas de enzina (y sea nueua) con ceniza de enebro q̃ estaran biuas vn año entero. Si de azeyte de su grana (lo qual se haze como lo del laurel) beuieren cada dia vna dragma, vale contra la quartana, y piedra dela bexiga y riñones, y contra la gota coral, y es contra el pasmo que viene de frio, y contra la perlesia, vntandose con ello los miembros que estan paraliticos, y desopila muchos humores. Quita los piojos y liendres vntandose con ello, y lo mismo haze el azeyte que se haze de las rayzes, y madera, y vsando las vuillas aprouechan contra la gota coral o mal caduco.

De los nogales.

CAP. XXXIIII.

LOs nogales son ansi dichos de vna palabra latina, nocere que en castellano quiere dezir nozir, o dañar. Porq̃ son arboles que con su sombra por ser pesada hazen mucho daño a los otros arboles y plantas que estan debaxo dellos, y aun tambien a las personas, que si vno duerme debaxo de algun nogal, se leuanta pesado, y con dolor de espaldas y cabeça, y aun las ortalizas a quien alcãça la sombra de los nogales siempre

estan desmedradas y de mal color, como enfermas. Es bien que despues que los nogales se hã despojado dela hoja la quiten toda de alli si han de sembrar nueua hortaliza de simiente, porque la hoja assi mezclada daña mucho, y es bien hazer la estiercol, y no haran daño, o no tanto. Qualquier ayre suffren, mas en lo calientе quieren tener agua. Hazense mejores en lo tẽplado, y muy mejores en lo frio, Quierẽ tierra prieta, suelta, y en la gruessa se hazen buenos, mas en ninguna manera los pongan en barrizal que perecen, mas si no ay otra tierra si no barro, donde los han de trasponer, hagan buẽ hoyo, y hinchanle de buena tierra, y alli trasponga el nogal, porque al prender las rayzes no toquẽn en el barro, y anssi se emendara mucho la contrariedad del suelo, y el nogal crecera bien, y si esto no hazen sean ciertos que quantos en barrizal pusieren se perderan. Quierẽ estar cerca de agua, verdad es que si la tierra es substanciosa, mejor les es que donde se riegan, y antes tengan agua corriente al pie que encharcada. Quieren valles y lugares a pie de cerros, y si en cerros los ponen sean en valles, que se hagan en los mismos cerros. Ponense en dos maneras. La vna de ramo como las higueras: y sean ramos viejos, y que den algunos cogollos de fuerra, que falsa es la opinion de los que dizen que el nogal no se planta de ramo que yo le he puesto, y ha prendido, y para esto vaya el ramo desgarrado, lleue vn buen cobdo de baxo, de que salgan las rayzes, el el qual vaya algo picado con vn cuchillo, y aprieten le bien la tierra. El tiempo en que de ramo se han de poner es por Enero, y si es tierra fria por Febrero, y si de nuezes los ponen que es la mejor postura, aunque de ramo se haze mas ayna, se pueden poner desde que se han cogido hasta todo el mes de Enero y Febrero, auiendo consideracion que si la tierra fuere caliente, los pongan por Nouiembre y si fria por Enero, o Hebrero, mas los que por Nouiembre se ponẽ este algun dia al sol, porque se les enxugue vna humidad dañosa que tienen, y si las han de poner para no trasponellas despues, hagã vn hoyo hondo quanto ala rodilla, y pongan las alli en cada hoya la suya, y cubranla hasta quatro o cinco dedos, y quãto fuere creciendo assi vayan cubriendo el pezito, y si las han de trasponer no las cubran sotierra mas de vna mano, y pongan las todas, la juntura hazia baxo, y rieguenlas de manera q̃ ni les falte humor, ni esten muy humidas, ni encharcadas, y quando ponen las nuezes, pongan primero de baxo vn casco de teja para q̃ tope la rayz en ella, y doblara, y de alli echara muchas rayzes. Esto es bueno para las que son para trasponer, y no para las que ponen para quedar alli, y no vaya la teja jũto con la nuez, sino q̃ aya tierra mollida en medio quanto dos o tres dedos, y las q̃ ponen por Febrero, estẽ dos dias a mojar en vn poco de agua, para que nazcã mas presto. Dize Abẽcenif, que si cinco dias antes q̃ las pongan, las ponen a mojar en orina de vn moçuelo, de hasta doze, o catorze años que despues lleuarã las cascaras tan delgadas que las quebrãten con los dedos. Y dize Paladio, qué lo mismo hara si al tiempo del poner les quebrantan la cascara tan sotilmente, q̃ el meollo no reciba perjuyzio, y le embueluan vnas lanas carmenadas porque las hormigas, ni gusanos no lo coman, y y assi la entierren quanto vna mano, y la rieguen. Mas yo he puesto almendras, y nuezes sin cascara, y sin lana, y nacen mejor que con la lana. Y si ya esta el nogal q̃ lleua fructo, y quieren que lleue las nuezes las cascaras delgadas, rieguẽle por vn año entero con lexia fria cada mes tres vezes. Esto aprouecha siẽdo nouezito, y no quando ya es grande y viejo. Han se de trasponer quando ayã dos, o tres años, mas si los trasponen a lugar donde aya peligro de ser roydos no los trasponga, hasta que esten tan grandes que no les alcance bestia ninguna, y yo los trasplasse de diez años, y salieron muy singulares, y sin poderles dañar bueyes. Han los de desmochar para trasponerlos, y dexarlos en las horquillas esto es si fueren grandes que a los chicos no. Quierẽ lleuar las rayzes quãto mas enteras ser pudiere, mayormẽte las baruajas quieren el hoyo muy hõdo, y ancho y grande para que pueda estender las ramas, que el nogal antes se procure campero que alto por el grande

Nuezes sean tierno de casca

Nogales como se ha de poner

de

de peligro del coger. Y si es tierra caliẽ te,o seca,sea la postura por el inuierno, y si fria y donde se pueda regar,por Ene ro,y Febrero, y aun si es muy frio lugar por parte de Março, y mientra mas ve zes los trasponen siendo chicos, tanto mejores se hazen,y al trasponer embar ren las rayzes con estiercol de bueyes. En las tierras frias quierẽ ceniza las ray zes, y en las caliẽtes cieno q̃ el estiercol escaldalos. Tengã el pie hasta las ramas de altura de vn estado. Quando peque ños hiendan la corteza de alto abaxo co mo dixe en las higueras, y engordara al pie. No tienen necessidad de cauarse, ni de otra lauor,saluo de entresacar las ramas espessas.Mas dize Paladio,que si desde chicos los vsan a cauar y escauar, que no se haran huecos,y para esto apro uecha tambiẽ hender algo del arbol dess dela horcadura hasta abajo mayormẽte si la horcadura es llana (como dixe que en otros arboles se hiziesse) y vaya algo ancho amanera de vn canal q̃ a poco tiẽ po cierra. Acontece muchas vezes,que el viento derrueca algunos nogales, y y porque estos arboles mas presto se ha zen de nueuos desmochen les todas las ramas, y hagan vn hoyo muy hondo, y muy ancho segũ pareciere que cumple, y desmochen le algunas rayzes, y tor nen le a plantar, que en muy poco tiem po brotara, y se hara muy gentil esto di ze Plinio,que se haga a los nogales y o liuos. Si otras enfermedades tuuieren miren las reglas generales. Enxiren se bien de escudete, y coronilla, y cañuti llo en si mismos,y aun tambien se enxe rirã en castaños,y en los auellanos,y veã los tiempos que dixe de enxerir hablã do de los enxertos en otros arboles,di xe que les auian de cortar las baruajas que echan en la sobrehaz mas a los no gales no les quiten ninguna. De las nue zes, ay muchas maneras vnas muy gor das estas son las peores, no digo peores para comer, si no que el arbol no carga destas mucho,mas son de mejor sabor,y mas tiernas, otras medianas, y estas tie nen la mejoria, q̃ toda nuez para simien te se ha de coger de buẽ tamaño,ni d̃ las gordas que tienen grande cascara, y chi co meollo, si no que el meollo hincha la cascara, y que tenga las piernas largas, y el tamo de dentro delgado,y la casca ra tambien,y que no sea trabajoso de sa car el meollo, y sean de arbol viejo con tal que no sea enfermo,y cada vno mire para poner la casta q̃ le agrada mas. El coger no sea antes que se despojen de la cascara de fuera q̃ miẽtra mas sazonadas las cogeren menos se dañaran, ni seran azeytosas. Cogenlas apaleando saluo si estan en lugar cerrado donde no entrẽ puercos,y las esperã que se caygan y du ran mas por ser mas sazonadas.Si las co gen cõ su cascara verde, amontonen las vn dia,o dos y despedirlas han. Para va rearlos nogales son buenas varas de ca stano por ser largas,y verguias mas guar dense mucho de peligro de caer que la cayda del nogal es muy peligrosa por ser alta. Si salen prietas lauen las en vn poco de agua sal, y pongan las al sol, a enxugar, y pararse han blancas de casca ra y lindas, y duran mas (como dixe en las almendras.) Guardanse de muchas maneras.Estaran verdes vn año entero, y mas si en acabando las de coger les qui tan la cascara dura y las echan en vna ti naja de miel,y la miel, tambiẽ se adoba ra mucho para las enfermedades de la garganta. Y si quando secas las echan sin cascara, a mojar en buena agua dulce dos dias, y se la mudan dos o tres ve zes se tornaran como quando eran nue uas, muy tiernas, y blancas. Guardan se bien entre paja o entre arena enjuta y no se harã tan azeytosas, y entre sus ho jas secas,y aun en vna arca de nogal que su madera las conserua mucho, y si las guardan entre cebollas conseruan se bien, y quitan aquella quemaçon a las cebollas. Las que estan agujeradas quebranten las luego, y guarden los meollos a parte si quisieren hazer azey te, que si las dexan assi comense dentro de gusanos. Mientra mas viejas las nue zes son peores, y mas ventosas por ser mas azeytosas, y dan dolor de cabeça, y si muchas comen trauan la lengua,por esso no coman muchas dellas, los que tienen perlesia en la lengua,mas perde ran mucho de su malicia echando las en agua como dicho tẽgo. Si antes de auer comido otra cosa,tomã vna nuez o dos, y dos higos passados,y vnas hojas de ru da casera, y vnos granos de sal es buen

Nuezes cõ mo se guar dan.

Preseruatiuo para tẽ po de pesti lencia.

preseruatiuo para en tiempos corruptos de pestilencia, y contra qualquier ponçoña que despues coman. Y majadas con ruda, y sal, y ajos, y miel, es bueno contra la mordedura del can rauioso, comido y puesto en la mordedura, y aun la nuez mascada en ayunas, y con ella vntando la mordedura aprouecha. Las añejas dañan el estomago son de mala digestion, y engendran humores colericos, y muchas hazen sueño, y aun modorra, por esso en tiempo q̃ anda esta enfermedad guardense de las comer. Si de nuezes nueuas majadas hazen algũ emplasto sobre algun cardenal que sea de herida le quita. De las nuezes se haze azeyte, y en Italia lo vsan mucho, de las viejas se hazen, mas muy mejores de las nueuas. Hazese desta manera, majan muchollas nuezes hasta tornallas en zumo, y si a bueltas echan vn poco de azeyte, o de oliuas, o de nuezes, mas presto se tornaran azeytosas, y metan las en vna talega de estopa recia, y con agua hiruiẽdo en vna prensa lo sacan siendo nueuo es de buen sabor, mayormente para en cosas crudas. Lo añejo dello daña la garganta y es bueno cõtra el fuego q̃ llamã de S. Antõ, y a la erisipila, q̃ es alhõbra. Las hojas majadas sacãdo su çumo aprouecha a los oydos echandolo dentro, y lo mismo hazen las cascaras verdes, y tã bien el azeyte. Y si de las hojas, o corteza del arbol beuẽ vn poco en ayunas aprouecha contra vna enfermedad q̃ llaman estrãgurria, que es difficultad de orina. Las cascaras verdes quitan la tiña quando comiença, y si queman las cascaras, y las muelen, y cõ ellas vino, o ayeyte, vntan las cabeças a los niños les haze venir cabellos, y lo mismo hazé el azeyte. Y si la corteza de la rayz de nogal friegã los dientes los limpian y blanquean, y se aprietan. De la madera del nogal se hazẽ muy lindas tablas, mas no son para vigas, que lo vno son muy pessadas, y tuercen, y mientra mas viejo es el arbol, la madera es mas prieta y mas hermosa. Las vigas que de nogal se hazen si se quierẽ quebrar primero rechinan rezio. Es muy rezia madera, y de mucha dura. De nuezes quando ternezicas se haze vna gentil conserua cozidẽdolas en agua y despues en miel, o açucar, con canela, y clauos, y han las de mondar que se hazen secas si no las mondan, y punçarlas con vna punta de cuchillo, para que les cale biẽ el agua al cozer, y la miel, o açucar, desta manera son buenas para el dolor del vientre, o estomago. Los nogales son arboles de mucha renta, y de ninguna costa, que no tienen necesidad de ser vistos, si no quando los van a desfrutar, y por esso donde la tierra es aparejada poquedad es no ponerlos. Si cõ las cascaras de las nuezes amargas vntã las orejas a los perros no ternan moscas, y tiñen los cabellos.

El azeyte de nuezes es bueno para la ytisipila

Para la estrãgurria y tiña

Cõserua de nuezes,

De las Oliuas y Azebuches, y Azeytunas, azeyte, y alpechin.

CAP. XXXV.

SOn tantas las excelẽcias deste arbol, que soy cierto q̃ para las dezir bien y declarar antes me faltaran palabras, que materia. Que prouision, o despensa ay buena sin azeyte, tanto que en el Psalmo es puesta por vna de las tres principales q̃ son pã, vino, azeyte, otras prouisiones ay para abũdãcia, el azeyte es de necesidad, quãtas medicinas se hazen dello, y para quantas, y quã diuersas maneras de enfermedes, qual vnguẽto quasi no lo lleua, quantas maneras de guisados se hazen con ello: qual triaca es mas prouechosa contra las ponçoñas, assi comidas, como contra las exteriores. De mas de esto alumbra las ygleias, alança las tinieblas, torna de la noche dia. Pues si las azeytunas son buenas, y quanto adornan los combites diran lo los buenos beuedores, pues con todas estas excelencias tiene este arbol otra mayor, que es mucha facilidad en el nacer, y es arbol de muchavida, que es casi perpetuo, lleua presto y aunque le dexen sin labrar muchos años no perece, y entre tanto fructifica algo, y en tornando sobre el, luego el retorna sobre si, y de viejo se haze nueuo, y de enfermo sano, de seco verde de esteril fructifero. Era antiguamẽte en tanto tenida la oliua, que por honrarse los capitanes, hazian coronas dellas y guirnaldas, en señal de victoria, y al que mejor auia peleado coronauan con oliua, y aun tambien era la oliua señal d̃ paz, como parece por el Genesis,

neſi, quando Noe echo de la arca la paloma, y boluio con vn ramo de oliua en el pico, en ſeñal de paz. Pues eſtos pongan quien quiſiere dexar ricas heredades a ſus herederos, que ſon de poco trabajo y de mucho prouecho y tura, y trato ſeguro, que el azeyte aunque ſea viejo, no ſe aſolana ni azeda y ſi vale barato puede ſe guardar ſeguramente haſta que valga mas dinero, y dentro en caſa vienen a rogar por ello. Quieren eſtos arboles ayres templados que en lo muy callente en demaſia, que es hieruiente no ſe hazen, ni tãpoco en lo muy frio, mas con todo mas ſuffren algo de calor que de frio, y ſi la tierra es muy callente, pongan los oliuares ſi ay aparejo hazia el cierço, y ſi fria hazia medio dia, eſi templada, hazia oriente, o gallego, y muy mejor es hazia gallego q̃ hazia otro ayre, por que es tẽplado y freſco, quieren tierras algo ayroſas mayormente deſte ayre que he dicho, que es el que viene de poniente que llaman zefiro, quieren cerros que no ſean muy enhieſtos ſino que eſten algo acoſtados, q̃ en lo muy alto, no ſe hazen muy buenos ni en los valles, mayormente ſi ſon humidos ahogados y no ayroſos, y ſi los tales cerros ſon de barro ſuelto ſon muy buenos no de barro de olleros en los llanos mas ſe hazen grandes y gẽtiles que muy fructiferos, mayormente ſi es tierra muy grueſſa y no ſuelta y ſubſtancioſa. Mas como dellas aya muchas maneras, partiremos las en dos, o para comer como ſõ las gordales o para azeyte, como ſon las otros generaciones dellas. Las gordales quieren mas llanos q̃ cerros, y mas tierras grueſſas que magras, y quieren mas tierras caliẽtes que las menudas. Y ſi alas menudas ponen en tierras muy calientes y grueſſas, hazen ſe los arboles ñudoſos, y lo miſmo es donde ay contino humor. Es buena para ellas donde ay guija embuelta con tierra grueſſa y barro (no de olleros) algo de arzilla y legano grueſſo debaxo, y en la haz es tierra, mas ſobre todo para oliuares ſon tierras calizas, y aun dõde ha auido horno d̃ cal ſe hazẽ muy lindas, q̃ la cal es muy ſingular para las oliuas, echãdo ſela alguna vez en la eſcaua, con tal q̃ no ſea viua ſino muy muerta y vieja. Hazenſe buenas donde vuo enciñales con tal que no ſean lugares areniſcos, mas no las pongan dõde han arrincado alcornoqs viejos ni cabellos, por que de las rayzes de los alcornoques, q̃ dan vnos guſanos en la hoya q̃ roen la rayz d̃ la oliua y pereſce, y ſi alli las quiſieren poner enciendan primero fuego en las hoyas: para que ſe quemen todas las rayzes delos alcornoques, y eſte el hoyo hecho de muchos dias, y eſtercolãdo con ceniza y eſtiercol, y algo de cal muy muerta abueltas, todo eſto eſte muy podrido y muy encorporado con tierra. Son tan enemigas las oliuas de los alcornoques que ſi las plantan cerca, ellas miſmas rehuyen, y apartan las ramas de ſu natural a otra parte, y no lleuan tanto fructo. Quanto daño reſcibẽ de los alcornoques tanto y mas prouecho reſciben de los granados, quando los granados floreſcen el olor de las balauſtras (que aſsi ſe llama ſu flor) haze mejor brotar, y floreſcer las oliuas, deuen plantar los granados, y los arrayhanes, y no ſin cauſa aqui en Talauera vemos plantados granados entre los oliuares antiguos que deuien ſaber eſte ſecreto. Si ſon tierras para ſembrar pan donde ponen los oliuares vayan muy anchos los liños de cierço a medio dia, y aſsi podran ſembrar pan, o lo q̃ quiſieren en los entre liños, para q̃ le de biẽ el ſol, y lo miſmo digo pa las viñas, y para otras arboledas. Muchos vſan plantar viñas juntamente con las oliuas, mayormente donde las oliuas ſuelẽ hazer ſe tarde, porque quando el oliuar viene a ſer perfecto da fructo la viña, y aun eſta ya vieja y pueden la quitar, y ſi quieren que ſe conſerue ſiempre, vayan (como dixe) bien apartados los liños delas oliuas, porque ſi eſtan eſpeſſas con las vides ſe perderã de ſi meſmas, q̃ la ſombra de la oliua es peſada y daño ſa: porque es ſombra eſpeſſa y contina, y aſsi miſmo las oliuas tienen ſomeras las rayzes y grandes, y para que no hagan tãto daño es biẽ poner las oliuas ala parte d̃l cierço, y la viña quede a medio dia, y aſsi no recebiran daño dela ſombra. Conuiene quanto alo primero que ſea lugar cerrado donde han de criar oliuar nueuo, porque ſi las roen bueyes, o cabras

Oliuas ſon enemigas de alcornoqs y amigas d granados.

y qualesquier otros animales quando son pequeñas, o secas, o nunca medran, y se hazé esteriles, y azebuchenas y crecen muy tarde, y hazêse muy desmedradas, y tan dañosa y enemiga es la cabra que aun lamiendo los se dañan mucho, que su saliua dellas es muy dañosa quanto mas royendolas.

¶ Lamanera de poner las oliuas.

LA vna manera de poner las oliuas es de su misma simiente, que son sus cuexcos, mas las que nacen desta manera crecen tarde, y hazense azebuchenas, y para ser buenas tienen necesidad de ser enxertas, y trasponerse despues, y darles mucha lauor, que aun los azebuches con labrarlos mucho, y podarlos y mondarlos se adobā algo, quanto mas las que desde chiquitas son labradas, y curadas, aunque sean de simiente han se de coger para esto las azeytunas bien granadas, y sanas, y bien maduras, y de linage que las quieren. (Y como dixe en las vayas de los laureles) o quitarles la pulpa, porq̄ no las dexa nascer, o dar las a comer enteras a algunas aues, y despues echan los cuescos limpios, y tengan vna era cauada, y estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongan los cuexcos vna mano en hondo, y riegenlos bien cada semana vna vez, y desque ayan dos años trasponganlos a otra parte, y mientra mas vezes las traspusieren y mas las labraren mejores se haran, y de que tengan buen gordor los puedē enxerir, y trasponer los tan hondos que la enxeridura quede bien soterrada como fuere creciendo el enxerto, o postura assi le vayan cubriendo de tierra hasta y gualar con la otra tierra, y no mas, y si la tierra es de ayre fresco, o se riega, pueden trasponer los baruados si son chicos, sin cortarles nada, mas esto no es para las tierras calientes o secas. Las oliuas son tan biuas en prender y nacer, como qualquier de los otros arboles, por que prenden de quantas maneras dixe en las reglas generales, que podra nacer vn arbol, que como dixe nace de simiente, de ramo, de estaca, de pedaços de rayzes, de troços, de piernas, y aun de astillas que lleuan corteza.

¶ Los tiempos para poner estos arboles de posturas son estas. Si es tierra caliente, y seca, o enxuta, o donde no se hā de regar sea por Nouiembre, y Enero, y Febrero, y si tierra fria y humida, y donde se riega puede ser por Febrero, y Marçe, y aun si es muy fresca tierra por parte de Abril, en lo templado por Enero, y Febrero. La principal manera de poner es de baruados, estos se hazen delos pimpollos que echa la oliua al pie, y todo baruado tanto es mejor, quanto mas lexos nasce del arbol que le produze, estos baruados en las oliuas se hazen de los pimpollos que ellas echan al pie (y como dixe) los mas lexanos son mejores para trasponer, y a los que echa al pie en la rayz llegueles la tierra, porque hagan rayzes, y baruen que aunque estos pimpollos hazen daño a las oliuas, porque les chupan, y ellos medran, y las madres desmedran, y perecen, bien puedē dexar a cada oliua vn par dellos, para tener posturas que planten en otra parte, o para rehazer la oliua si estuuiere vieja, o enferma cortandola por baxo, y que quede en los pimpollos nueuos, y haraſe presto, y desque aquellos pimpollos esten de gordor de vn astil de açadon trasponganlos donde ellos han de estar, y desmochenles las ramas, que solamete queden en las horquillas, y lleuen los con quantas mas rayzes pudieren, y con parte del tronco de la rayz, y cubranlos con algo por amor del yelo, y del sol, hasta que ayan mas del año. Otra manera es de estaca gorda, y sea quanto gorda quisieren, y no mas larga de quatro palmos, o cinco quando mas, y aguzen la bien por la parte que ha de entrar y embarrenla con estiercol de nouillos, y metan la so tierra, y queden en escaua y poco encima. Esta si es tierra que no tenga piedra se puede poner con maço auiendo primero hecho el agujero cō otra guya, mas mucho mejor es en hoyo, y que vaya la tierra muy pisada, y apretada junto a la estaca, que esto es lo que las ayuda mucho a prēder a ellas, y a las posturas de todos los arboles. Y dizen los agricultores que prenderan mas presto las estacas, si las hienden por baxo, y les meten alli vna piedra para q̄ no cierre, y esta sea guija. En esto de poner las estacas hendidas por baxo, digo lo que dizen,

Los tien
para p
las oliu

dizen, mas yo no lo auria por bueno, y por no errar remito los a la experiencia En toda estaca, o troço q̃ queda so tierra al tiempo del brotar, apartenle la tierra, porq̃ mas rezios y mas fixos son los pimpollos q̃ echã en descubierto q̃ echã estãdo cubierta de tierra, porq̃ los tales son pegadizos, y si qualquier ramo q̃ pusiere lleuare d̃ baxo vn cobdo, para q̃ como pie assiente en el hoyo prendera mejor porq̃ echara alli mas presto las rayzes. ¶ Y siempre la cortadura de la estaca sea por encima de dõde este ella ñudosa, no lisa sino que por los ñudos rebiente cogollos. Y si es lugar dõde no puede estar cerrado, la mas segura postura es d̃ vnas piernas altas, y gordas con que sean nueuas, y sanas sacadas con sus rayzes, y vayan bien hondas so tierra, muy pisada la tierra, y queden tã altas sobre tierra que no las alcance ganado a roer, y aunque destas se hazẽ las oliuas mas presto que de otra manera, no salen tan perfectas, por yr fundadas sobre viejo. Y si de piernas han de poner el oliuar, sean nueuas, sanas ñudosas, y bien verdes, y para piernas quieren ser tierras humidas, o que se rieguen, o de ayres frescos. Y si dende a tres años que estan puestas las jarretan so tierra (con tal que las guarden de roer) crecerã mas en vn año que en seys otros. Y donde no pueden auer abundancia de estacas, o de posturas, y barua dos para hazer oliuar, tomen los ramos que pudieren auer que sean gordos como el braço, y corten los poco mas de palmo con vna sierra, y aguzen la parte baxa, y tengan tierra bien estercolada, con estiercol muy podrido, y metanlas con vn maço q̃ no dexen nada entima, y rieguenlas, y desde a tres años los pueden trasponer, y al tiempo que han de brotar descubran los vn poquito, como dixe arriba. Y este sea auiso general en toda postura que se pone, o de troço, o de estaca assi en oliuas, como en todas las otras plantas, que la cortadura de encima por do ha de brotar sea cerca de ñudos verdes y buenos, que otros llamã ojos, porque por alli brotan mejor. Y al poner destos troços, y estacas se quedan descubiertas, siempre las embarren, y pongan algun amparo, porque por alli las sucle penetrar el sol, y los yelos: y perecen. Y dizen que la parte baxa vaya embarrada con estiercol de bueyes, y algo de ceniza, tambien es bueno poner troços de azebuches, o de rayzes de oliuas. Y los azebuches desque esté presos trasponer los a donde han de estar, y enxerirlos so tierra. Y dize el Theoph. que si ponen los troços, o estacas de Azebuches entre piedras que prenden mejor q̃ entre sola tierra, y por esso es muy bien ponerles vnas guijas en lo baxo. Trasponen se de los tres hasta los cinco años. Y las de azebuche pueden enxerir despues de trasprestas y presas, y tambien antes, y siẽpre quede cubierto el lugar del enxerto, mejor es si ay cerca algũ azebuchal, enxerir los ramos mejores por la parte mas baxa, y cercana de la rayz, y quando esten bien presos arrancarlos cõ sus rayzes, y trasponerlos biẽ hondos, que la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabando los de enxerir los trasponen, que dizen que lleuan mas substancia sufficiente para prender el enxerto, mas no lo aprueuo, porq̃ la tal postura ha de diuidir la sustancia en echar rayzes, y criar el enxerto, y claro es que *Virtus unita fortior est seipsa diuisa*, y por esso me parece mejor, y es mas razonable, o por la postura, y desque bien presa, y que aya echado nueua rama enxerirla alli, o enxerirla donde esta, y desque bien presa trasponerlas: y todo enxerto para ser muy bueno vaya so tierra como tengo dicho antes de agora, esto en todas plantas mayormente en las oliuas que se enxiren en azebuches, por q̃ ha acõtecido quemarse vn oliuar que estaua enxerto en azebuches, y por ser enxerto sobre tierra, quemaron se las oliuas, y quedarõ se azebuches, como antes eran. En qualquier manera que pongan las oliuas si vã en hoyo, es bien que el hoyo este hecho vn año antes, y sea hondo y ancho, que echa la oliua las rayzes someras, y vaya la planta puesta en medio del hoyo, y en lo baxo pongan guija menuda entre la tierra, y algun estiercol muy podrido, y quando hazẽ los hoyos, y si esta como dixe de vn año, antes echen paja, estiercol y tierra buena para que alli pudra, y se encorpore, y al poner despues de auer assentado bien las rayzes si las tiene la postura

echarles tierra, y pisarla mucho, y si a caso las estacas no brotaren que parecen estar secas escauen las bien hasta llegar a lo verde, y en el inuierno echē les vn poco de ceniza, y de estiercol biē podrido muy mezclado con tierra, y si no llueue rieguenlas bien vna vez cada semana, y otro tanto hagan en el estio, y enel estio sea de noche, saluo sino es caño, como dire mas adelante, en el capitulo del regar que la oliua si se vsa regar prende mejor crece mas presto haze se mas grande de mas fructo, porque da mas flor, y no se le cae tanto, renueua mas de rama, y aun es en lleuar mas cōtinua, y ansi es en los mas de todos los arboles aunque en muchos no es tal la fructa del regadio, como de sequera, digo en los otros generos, que no en las oliuas, y esto es lo que dize el primer psalmo. Que el arbol q̄ esta cabe el agua, por do corre esta mas fresco, y da el fructo medrado, y en su tiempo. Algunos vsan al tiempo de poner los estacas, y troços pequeños, poner vnos granos de ceuada, que dizen que ayudan mucho a prender, y arraygar. Ansi mesmo pueden poner algunas estacas que sean de largo de vno, o casi dos palmos, y q̄ de en medio dellas salga virote, o pimpollo, y tiendan la tal estaca en el hoyo a la larga como el pimpollo vaya hazia arriba, y pisen mucho la tierra como del pimpollo quede algo descubierto, y si fuere necessario rieguē la algunas vezes, y como fuere creciendo el pimpollo le vayan echando tierra. En toda manera de poner, y mas en las estacas, y troços, vaya la corteza sin lision, y quiten lo roñoso, y seco, si alguno tiene. Son tan biuos arboles en prender y nacer, y si se pierden y dañan en rehazerse, que es cosa marauillosa. Es la clemencia de Dios que aquello nos multiplica de que nos tiene prouecho, y no multiplica tanto lo que es dañoso, y aun lo amengua sin sentirlo nosotros. Que no ay tantas aguilas, como gallinas, aunque mueran mas gallinas que aguilas, ni ay tantos lobos como ouejas, aunque ellas multiplican mas que ellas que vna oueja pare vna o dos, quando mucho, y vna loba seys y siete. Pues tornādo a nuestro proposito digo, que parece que por ser la oliua tan prouechosa tiene muchas mas maneras de plātarse que otro arbol ninguno. Y si ser pudiere, o enfermare aqueste arbol que tratamos, por grande que sea vna oliua, o si la arranca el viento, haganle vn hoyo ancho y hondo, y desmochen le las ramas, y cortenle las rayzes quebradas y tornen le aponer en el hoyo (como dixe en el capitulo de los nogales) y pisen le mucho la tierra al derredor, y esta diligencia hagan presto antes que las rayzes se sequen ni venteen, aunque estos arboles mas se mantienen y conseruan verdes estādo cortados que otro. Y por que estos arboles tienen las rayzes muy someras en la haz de la tierra, y la hoja continua muy espessa coge mucho viento. Suele el viento derrocar muchas oliuas, mayormente las que son altas, y las que estan en lugares ventosos, y por esso es bien retornarles a poner, como he dicho, y las tales rieguen las mucho, porque prendā. Los oliuares vayā puestos por liño, porque de mas de ser mas hermosas caben mas arboles, y labran se mejor. Y quando chicas remullā la tierra cada mes vna vez, porque este mas hueca, mayormente si es tierra dura o no se riega. Han de estar escauadas todo el inuierno, y en el escaua le echen estiercol podrido en principio del inuierno, que aunque algunos dizen que les haze daño, en las tierras calientes es burla, y si les haze daño es, porque no lo echan como deuē, porque ha de ser en principio del inuierno, y bien podrido, que con ello se para la tierra hueca, y tiene tempero, y humidad al verano, y no sea tanto estiercol donde no se riegan: como donde se riegan, y en Mayo las acogombren, o por Abril, digo acogombrar a las que estā vsadas a ello que esta es vna lauor a mi parecer muy mala saluo en algunos arboles que de su naturaleza lo tienen menester, como naranjos, y sus consortes, y aun a estos no les es bueno, sino estan en tierras muy frias y a todos los arboles les es dañoso el acogombrar, y mas a las oliuas, porq̄ les haze echar someras las rayzes q̄ las lleua a la sobre haz, y mientra mas alta hazen la cogombradura, mas se suben las rayzes. Assi que digo que el que haze oliuar nueuo, no vse acogombrar si no

Acogō los ar es dañ

quede

quede la tierra al pie ygual de la otra, y ansi aun terna mas humidad, y este es mi parecer, como dixe atras en el tractado del labrar de las viñas.

¶ La forma y tamaño que han de tener las oliuas.

QVierē las oliuas ser no mas altas de pie, de quanto no las puedan alcāçar a roer y no las formen altas de rama sino baxas y acopadas, y corten les los ramos altos q̄ van desuariados, que chupan mucho a las oliuas, y ellos no lleuan fructo, o poco, y malo de coger. El tiempo para desmochar, si es tierra caliente ha de ser desde cogida el azeytuna, hasta el mes de Hebrero, o Março, y en las tierras q̄ son tardias, frias, y llunioſas, por Abril, y Mayo, y siempre sea en dias enxutos y reposados, y siempre antes q̄ renueuen. El desmochar o sea con sierra, o sea con herramienta muy aguda, y quiten los ramos desuariados, y los viejos, que fructifican poco por ser viejos, que las oliuas en lo nueuo dan su fructo, y por esso andē contino renouadas, y ansi son mejores parradas, y enanas, porque lleuan mas fructo, y quiten les los reuiejos y resecos, y si nace algū verdion liso, alto, q̄ chupa el arbol, y no lleua fructo tambien se le quiten, saluo si la oliua es vieja, y es menester renouarla, o enxerir la que para lo tal sera bueno el tal ramo cortando la oliua vieja. Quierē siempre las oliuas estar en el nueuo, q̄ es mas sano, y mas fructifero, y de mas medrado fructo que el arbol o ramas viejas, dan poco fructo y desmedrado, ansi misimo les quiten los nudos con vn cuchillo, y si muchos tiene la oliua, y esta con ellos muy desmedrada, cortēla luego, para q̄ de nueuo eche, y siēpre vaya la cortadura redonda, porq̄ mejor echan al derredor de la cortadura, si va redonda q̄ de otra manera. Assi misimo quando las escauaren corten les las baruajas q̄ estā serenas, porq̄ no engordē ni deshagan las rayzes de baxo, y limpien las de todos los hijuelos con cuchillo a rayz, porq̄ hazen mucho daño a la oliua, saluo los q̄ son para rehazer la oliua (si fuere vieja) o los que son para poner en otra parte. Y quando chicas si las riegan se harā mas presto mayormente si estan en tierra dura, seca y caliente, y es mejor para regar agua de rio que de fuentes ni pozos, o passe el agua por estiercol, o cieno. Y aū que todos los arboles que estan en lugares ventoſos quieren estar espessos, por que ansi se defienden y guardan mejor vnos cō otros de los vientos, no es ansi en las oliuas, que ellas quierē estar apartadas vnas de otras.

¶ Del estercolar las oliuas, y de sus enfermedades y curas.

YA dixe que era bueno quando regauan las oliuas, mezclar con el agua estiercol o cieno, porq̄ es el cieno prouechoso, q̄ engruessa la tierra, y no quema las oliuas, y esto es bueno pa en tierras calientes, y para donde no se riegan las oliuas. Y para las tierras frias, o que se riegan es buena manera de estercolar cō ceniza, o con estiercol de cabras y orina podrida, y todo estiercol que le echaren vaya podrido, que si va biuo, quema y escalda, y estercolarse ha d̄ tres en tres años. ¶ Si estan enfermas echen les en el escaua en el inuierno alpechin no salado, con otra tanta agua, a las grandes quatro cantaros, y a las pequeñas la mitad. Tambiē se puede hazer esto por Febrero, Março, Abril, y aunque no esten enfermas les es muy prouechoso. Tambien les haze prouecho que en el inuierno les echen en las escauas las raeduras de los pelambres, y aquella suziedad, y aun esto les hara tener el fructo si se les suele caer, y no llegar a perfecta maduraciō, y aun quita las hormigas, del pie del arbol. Si esta comido, o reseco el pie saquenle todo lo reseco, y lo q̄ estuuiere podrido, cō vn cuchillo hasta llegar a lo verde, porq̄ entre tanto que esta ansi no medra ninguna cosa la oliua, y embarrē aquello muy bien, porque no la tome el sol por alli, y tornara a reuerdecer, y el barro vaya amassado cō alpechin no salado, mas si es mucho lo seco, tengo por mejor que la corten por el pie, y echara de nueuo, y harase nueua la oliua, que si es tanto, o mas lo malo que lo bueno es mejor cortarla quanto mas baxo pudieren, y en el escaua echen le estiercol muy podrido, y harta agua, que las que se

estercolan quieren mucha agua, saluo sino es tierra q̃ tea muy fresca, y el estiercol muy podrido, y de aquella manera echaran las oliuas nueua rama y se hara de vieja nueua, y de enferma sana, y de reseca fresca y verde, y de esteril sera fructifera. Y si ay peligro de que sea royda vaya bien alta la cortadura, mas grande es la vẽtaja que lleua la que jarreta por abaxo, y mas si va sotierra. Los nudos que parecen puas se hazen muchas vezes de mucha fertilidad del suelo, y a esto es gran prouecho desmochar las oliuas: porque en rehazer las ramas nueuas echara la virtud que echaua en los nudos, y el que desmochare sus oliuares a los tiempos y forma que deue, terna los nueuos y fructiferos, y terna prouision de leña que dellos podra sacar. Otras vezes acontece que se hazen nudos sas por la gran sequedad y ruyndad de la tierra, y para esto es tambien bueno cortar las baxas, y formar las pequeñas, y que les hagan las escauas bien hõdas, y echar les alli tierra nueua y gruessa, y estiercol que sea muy podrido, y regar las algunas vezes. Muchos ay que las dexan estar con sus nudos, porque en algunas ellos se caen andando el tiẽpo, si la oliua enferma por mucha humidad que tiene al pie, echen le en el inuierno en el escaua vnas espuertas de cal muy muerta. Si quando chicas las hã roydo, vean si por baxo de donde estan roydas ay algun otro pimpollo sano, y cortenla por encima del, y crescera mas ayna aunque sea menor el sano que el q̃ esta roydo. Si alguna oliua se ha quemado con fuego el cauenla, y cortenla por el escaua, y riguenla mucho y tornara a echar nueuos pimpollos. Si da poco fructo haze les prouecho estar todo el inuierno en escaua y sea el escaua honda q̃ descubra mucho de las rayzes, y echenles en el escaua vn seron de estiercol de cabras biẽ podrido y si son pequeñas la mitad, y si toda via se estan esteriles dẽles vnos barrenos en las rayzes gordas, o hiendan se las y metãles alli vnos pedernales, o guijas, o cuñas de tea porq̃ no cierren, y por alli chuparan substancia para el arbol, que muchas vezes las rayzes de viejas estan tan duras que no pueden atraer por su dureza nutrimento alas ramas, y tambien en lugar de piedras pueden meter por alli vna cuña de azebuche verde con su corteza, y encima echen les alpechin, no salado bien mezclado con agua, mas lo mejor es jarretar las, y enxerir las en las ramas que echare nuenas. Al trasponer las plantas grandes, o estacas que quedan sobre tierra, o las piernas vayan puestas al ayre q̃ antes estauan, porque dañanse mucho si ponen hazia el cierço, y assi es de los otros vientos, que se seca y haze se hormigoso, o se pierde la planta (mayormẽte si queda mucho sobre tierra) y por esso al poner de las piernas tengan este auiso, que de tres partes las dos quedẽ so tierra, y lo mismo es en las estacas (saluo si no fuere tierra muy fresca) o que se rieguen, o donde se teme que seran roydas de ganados.

¶ De *enxerir las oliuas.*

ENxiren se bien las olivas en si mismas, o en azebuches. Las maneras principales de enxerir son tres. La vna de coronilla, la otra de escudete, la otra es de cañutillo, y estas dos postreres sõ mejores en la creciente de Abril y Mayo, si es tierra muy caliente, y si templada o fresca por Iunio, algunos los enxiren tambien por principio de Octubre mas los enxertos de entonces pocas vezes aciertan, y por esso no es de dar regla dellos. Estas dos maneras de enxertos de escudete y cañutillo, se han de hazer en ramo nueuo y que tenga la corteza gorda y xugosa, y aun si el tronco esta bien verde en el se puede hazer el enxerto, y aun en el pie, y rayz para escudete si fuere bastante el verdor y substancia de tal miembro. La oliua tiene la madera brozna, y por esso no es buen enxerto en ellas de mesa ni de barreno, salvo si no fuesse en ramo muy nueuo y fresco, enxiren se muy bien en azebuches y en ellos sea el enxerto muy baxo quanto el arbol lo pudiere suffrir, agora sea para trasponer a otra parte, o para quedarse alli (como dizen que ha hecho el señor de Orillana, que de vn azebuchal muy grande enxiriendole ha hecho vn oliuar muy grande y de mucha renta) y para enxerir de coronilla sean las puas del

del medio del arbol, que tienen mas virtud y substancia que las altas, y aun son buenas las de los pimpollos que salē al pie y tengan las puas muchas y emezitas. La manera de enxerir de escudete siempre sea en ramos nueuos y muy verdes, y segun la edad del ramo que enxiren tal sea la yema que ponen enel, que enel ramo viejo pongan escudete de ramo viejo que tenga la corteza gorda, y enel ramo nueuo por el consiguiēte, yema de su edad, porque concuerden, y assi seran mas seguras. Y en esto vean las maneras de enxerir que dixe arriba, y siempre el enxerir sea en creciente, y en estas dos que son de escudete, y cañutillo, quando el arbol suda que despide la corteza, y en dia claro y reposado. En estos arboles ay machos y hembras, los machos son muy verdes y frescos, tienē la hoja mas āgosta, mas verde y mas carnuda, digo de mas cuerpo, y fructifican menos q̄ las hembras, y prenden mejor: tienen el fructo mas pequeño y mayor cuesco enel, pues estos deuen plantar, y destos son mejores los troços que dixe q̄ se pusiessen para trasponer, digo que planten destos porq̄ arraygan mejor, y los enxertos prenden mejor en ellos, y despues enxiran enellos buenas generaciones de oliuas, como quede el enxerto sotierra, y hazen se buenas ellas, gordales, o cornatillos, que aqui en Talauera llamamos oxnales, q̄ estas oliuas (digo los machos) atraen por ser mas biuas mucha substancia, con que hazen fructificar bien alas enxertas en si, y si no las han de enxerir no las pongan, q̄ valen poco y en todas maneras si las enxiren sea sotierra, como dixe d̄los azebuches. Los azebuches biuen muchos mas años que las oliuas y son mas sanos, y las oliuas enxertas en ellos tienē aquella propriedad que biuen mas años, y con mas vicio y verdor. Dize Palad. q̄ tambiē se enxiren en robles, pueden se tābien passar por sauzes y no lleuaran cuescos, como dixe en el capitulo de los enxertos. Donde las oliuas se riegan dā mas azeytunas, y no se les cae tantas, y aun dan mas azeyte, aun que no es tal como las de sequera, las que dan mas azeyte son las d̄ cornatillo, y aun es mejor, mas son mas duras de labrar, y caen se dellas mas que de otras ningunas, mayormente en años secos. ¶ El tiempo de coger la azeytuna para hazer muy buen azeyte y delicado y de buē sabor y claro, es quādo el azeytuna esta verde que se comiēça a parar negra, y aunq̄ quando prieta da mas aceyte, es mejor lo delas verdes, que quanto mas madura esta el azeytuna, tanto sale mas gruesso y de peor sabor, y ase ala garganta, y aun que de las verdes no sale tanto cō la bondad y perficion dello, se cōpensa la falta y mēgua dela medida, y si es el año lluuioso se pierde mucho del azeyte y cresce el alpechin, y por esso hā de dar priessa al coger quādo ay muchas aguas. Las maneras de coger son muchas, mas la principal es a mano cō escalas sin herir ni aporrear las oliuas, que precepto antiguo era que la oliua no la aporreassen ni aun la escurriessen apretadamente, como quiē ordeña, que si la aporrean recibe mucho daño porq̄ la quitā lo nueuo y ternezico, donde lleua el fruto, y a esta causa no lleuā todos los años ygual fructo: porque por estar estragadas vn año criā rama, y otro dā fructo, y lleuan mucho menos q̄ lleuaria sino las aporreassē y por esso son mejores las enanas, q̄ allē de dar mas fructo cogese a menos costa y peligro, y cō menos daño del arbol, y sino alcançarē acogello a mano sacudan el oliuo con vna verdasca, o caña a pelo, y no contra pelo, porq̄ no dañē ni quiebrē la rama, q̄ donde las aporrean quiebrā la rama y atormentā los ramos, y lo tal luego se seca, y el arbol en mucho tiēpo no torna ensi. El varear sea en dias claros, serenos, que la oliua no este mojada ni elada, que rescibe mucho daño y se hazen nudosas, y quiebran mucho. Otros las dexan estar en sus oliuas hasta que ellas se caygan, mas no saben lo q̄ hazen que miētra mas estā en el arbol mas poco azeyte dan, y aun esquilman mucho el arbol para el año siguiente, que todo arbol tanto rescibe mas prouecho quanto mas presto le quitan el fructo despues de maduro, mayormente aquellos arboles, cuya fructa no se suele tanto caer despues de madura, como son las oliuas y naranjos y otros. Si el inuierno es enxuto ay mas azeyte que si es mojado, porque cō el calor crece el azey-

La puas pa enxerir sean de medio d̄l arbol, de la mana edad de enxerto.

Enxerir es mejor en las altas mas q̄ en las hembras.

El tiēpo de coger el azeytuna para el azeyte.

azeyte, y si despues de prieta y madura llueue mucho mengua el azeyte, y crece el aguaza, que llamã alpechin, y ansi quando llouiere mucho, denſe prieſſa a cogerla y dexenla poco en el ſuelo q̃ ſe daña y ſi ſe paran ſuzias, lauenlas con agua tibia y enxuguenlas al ſol y ſaldra mas azeyte dellas, y donde las echan a podrir para hazer deſpues el azeyte, ſea lugar bien coſtero y ſolado de piedra o ladrillo, para que corra bien todo el alpechin que no pare en las azeytunas, que les daña mucho.

¶ *Adobos de azeytunas.*

LOs adobos de las azeytunas para auerlas de comer, ſon muchos, mas dire los mejores que ſon dos o tres y eſtos baſtan para ſatiſſazer a nueſtra gula. Tomen las azeytunas quando eſtan bien verdes antes que hagan ſeñal de rayar para pararſe prietas, y tenganlas a mojar diez, o doze dias en agua clara. Algunos dizẽ que es mejor de rio, mas no va nada que ſea de rio, o de fuente, o pozo cõ que ſea dulce y de buen ſabor, y mudẽle las aguas a tercero dia por vn agujero baxo, y no metan las manos dẽtro y tomen ſal blanca, y limpia, y tengãla en mojo haſta que ſe deshaga, y cuelenla por vn coladero aquella ſalmuera, y echenlo en tanta agua quanto ſe cubren las azeytunas. Dizẽ que para eſto es mejor agua de rio, digo para la ſalmuera, y la ſalmuera eſte tã fuerte y no mas de quanto la ſuffra bien la lengua con buen ſabor, y alli le echen ſu azedo, porque la ſal y azedo las mantienen freſcas y verdes y tieſtas. Y ſi no las quieren tener primero en mojo (aun es mejor) ſino que de principio las echen en ſalmuera y azedo, y lo miſmo ſe haze ſi de principio las quebrantan y les echan el adobo. Es buen agro para ellas limas, agro de cidras, zamboas, y aun buen vinagre blanco. Es bien para dar gracia al adobo, echar abueltas hojas de limas y cidras y laureles, y otras bien olientes, y ramos de oliuas y azebuches, que las ayudan a eſtar freſcas, y no echen ramos de arrayhan que las haze çapateras, que ſaben a cortido, echen abueltas razimos de grana de hinojo y anis, que les da gẽtil olor y ſabor, y otras yeruas bien oliẽtes, mas eſto es para las azeytunas que ſe han de gaſtar luego, porque eſtas yeruas ayudan como ſon calientee a corroper, y para las azeytunas que hã de llegar al eſtio no ay otro adobo ſino buena ſalmuera y agro harto. Y guardenſe no metan las manos en tiempo alguno que las pierden, y mas ſi es de muger.

El adobo para las azeytunas.

Las azeytunas ſe endulçan preſto, ſi las quebrantan y las echan agua hiruiendo encima mas no ſon de tura, y para todo genero de adobo en las azeytunas es bien que al comer les echen harto oregano, que demas de ſer ſabroſas es muy prouechoſa, y no dexa trauar tanto la lẽgua. Otra manera de adobar, es quebrantar las liuianamente como no ſe quebrãte el cuexco, y echarlas en agua quatro o cinco dias y mudar les el agua cada dia vna vez, y deſpues aprenſar las algo para q̃ ſalga el agua q̃ tienen dentro y echarles el adobo que dixe alas de arriba. Eſtas no ſon tan dañoſas para la dẽtadura, como las primeras que dixe q̃ ſe echaſen enteras. Otros por no quebrantarlas, las punçan o hienden, y es mejor con vn cuchillo de caña q̃ de hierro, porque toman herrumbre y mal ſabor, y ſiempre donde tuuieren a mojar las azeytunas, o quando eſtan en adobo les echen buena cantidad de cogollos de oliuas, o azebuches, ya dixe el porq̃. Y ſi en cogiendo las azeytunas para de preſto, dize Collumela eſte adobo, Cojã las azeytunas verdes, o en tiempo de vendimia, y quebrantenlas como dixe, y tenganlas vn rato en agua bien caliente, y deſque ayan eſtado alli ſaquen las y exprimanlas y echenlas en vna vaſija en que echen eſte adobo, ſimiente de hinojo, que eſta verde entonces, anis, ramillos de lentiſco, en lugar de ſu ſimiente y ſal cozida y biẽ molida, y deſpues hinchan la vaſija de buen moſto freſco colado, y porque las azeytunas no naden, pongã les encima dellos vn manojo de hinojo que ſea verde para que las tenga a baxo, y al tercero dia eſtarã buenas de comer. Tambien ſon buenas coger las verdes y tenerlas en agua, y ſacarla por baxo, y eſten tanto tiempo haſta q̃ eſten dulces, eſtas quebrantadas con ſal y lima y oregano ſon ſabroſas, y a eſtas es

Adobo para q̃ entres dellas pueden comer las azeytunas.

mas

mas necessario echarles los ramos de oliuas porque las conseruaran mas, guardan se verdes. Si quando se encomiença aparar prietas las cogen del oliuo, y las hechan en buen azeyte, dende aun año las sacaran tan frescas como si entonces las ouiessen cogido, y limpiandolas del azeyte y echandoles sal estan buenas de comer. Tambien se guardan en miel, si las echan verdes, y quando las quisieren sacar podran hazer dellas nueuo azeyte, y pienso yo que desta manera se podrā guardar qualesquier fructas que esten sanas y buenas como son peros, peras, camuessas, membrillos, quitandoles primero lo cocoso porq̄ por alli se corrompen. No me curo de otras maneras que ay de adobos, que estas bastan. Todas las azeytunas son de mala digestion, mayormente a los que tienen frio el estomago, y no se deuian comer sino régano que es prouechoso de mas de ser sabroso, quierē se comer pocas, porque son muy dañosas.

¶ Del hazer azeyte y sus propiedades.

DIxe q̄ mientra mas verdes estā las azeytunas que es mejor el azeyte, y nunca en el arbol se paran tales q̄ luego puedan labrar el azeyte, y por esso han las de coger con tiempo y aun tomar las en vn cabo limpio, y es bien q̄ este ladrillado y algo costero a vna parte, porque corra de alli el alpechin a otra parte, y aya donde se pueda coger q̄ es muy singular cosa como luego dire, porq̄ si el alpechin esta detenido con las azeytunas daña mucho al sabor del azeyte, y si a las azeytunas echan sal despiden mejor el alpechin. Es el azeyte de mejor sabor y no empalaga tanto, y si esta mucho tiēpo por labrar el azeytuna mecā la de vn cabo a otro, y no se escaldara ni tomara moho, y vaya el azeytuna muy limpia d̄ hoja. Vnos hazen azeyte que dizen de talega, echando el azeytuna en vna talega de estopa rezia, y con agua muy caliēte y pisan mucho el azeytuna, y sale el azeyte sin quebrantar el cuexco, y esto es memejor, porq̄ no toma el sabor de la pepita, ni requema, y mientra el azeytuna esta mas por labrar mas rancioso sale el azeyte. Si al tiēpo q̄ hazen el azeyte entra viento o frio, no sale tāto azeyte, por esso los molino de azeyte son buē cerrados q̄ aya calor dētro y aya mucha lūbre, y es bueno de los mismos cuescos. De todo el azeyte es lo mejor y mas sabroso lo q̄ sale primero, y desq̄ assentado pōgālo en vasijas limpias y lugar caliēte, q̄ el azeyte es de natura cōtraria al vino, q̄ el vino quiere bodega fria, y el azeyte caliēte, y siēpre le quiten el suelo porq̄ dello se corrōpe, y miētra mas purificado esta menos toma de rācio. Es lo mejor del azeyte lo de la cabeça d̄ la vasija, y de la miel lo hōdo, excepto lo d̄l sue- q̄ es tierra. El azeyte se guarda por muchos años, mas miētra mas nueuo es tiene mejor sabor, y lo d̄ las azeytunas verdes es mas sano, y esto se llama onfancio. Si el azeyte esta mohoso friāy nos terrones de sal en azeyte, y assi caliētes los echē dētro, y cubrā la vasija q̄ no salga el vapor, y luego estara bueno. Si tiene mal olor, majen vnas azeytunas verdes sin cuescos, y echense las dentro, y sino ay azeytunas tome vnos cogollitos de olmas, y echē se los dentro. Dizen q̄ algo quebrantados, mas yo por mejor auria que no, porq̄ amargan mucho. Algunos echā vno y otro y aun sal a buelras, y todo lo metē en vn saquillo, y lo cuelgan dētro en la vasija, y dende a tres o quatro dias pasā el azeyte a otra vasija. Otros metē vn ladrillo viejo bien limpio, y bien caliēte al fuego, o vnos panezillos de ceuada que esten calientes, y q̄ esten atados con algo, y despues que aquesto han hecho dos o tres vezes echā dentro sal tostada, y desq̄ biē assentado trasiegan lo a otra vasija, mas esto mengua la mitad. Si ha caydo algun raton o otra cosa alguna dentro, q̄ le de mal sabor y mal olor, metan dentro vn manojo de culantro granado, y este algunos dias, y sino se quitare aquel vicio tornē a poner otro de nueuo q̄ se lo hara perder, mas esto tal no auia de ser para comer, sino gastarlo en otros vsos que ay, y aun es bueno trasegarlo en vasija que aya tenido vinagre. Si esta rancioso, tomen vn pedaço de cera blanca y calienten vn poco de aceyte muy bueno e claro, y echen la dentro q̄ se derrita, & assi como esta lo echen caliēte en la vasija y echar dentro sal muy tostada e caliente e cubran bien la vasija y embarrenla y con

Como se guarda el azeyte y se adoba

y con esto se adoba mucho qualquier azeyte, y pierde mucho del mal labor si le echan dentro agua hiruiendo y pierde mucho del rancio, y no se ase ala gargãta si lo lauan primero muchas vezes en agua fria. Todo azeyte haze soltar y desenconar mucho los miembros, mayormente del frio, tãto que si en tiempo de frio se vntan con ello escalientã mucho las manos, y por esso capitanes en tiempo de frio han hecho vntar las manos a su gente al tiempo del pelear para perder el frio y conbatir mejor. Dize Auic. que si los gotosos se vntà con azeyte q̃ les aprouecha mucho, es mejor miẽtra mas viejo, por ser mas grueso, y tiene virtud de resfriar el ardor dela cabeça si lo beuen en ayunas, y mata las lombrizes, o las bota fuera del cuerpo. Es muy singular cosa el azeyte contra toda ponçoña beuida, y ablanda el vientre, mas daña el estomago, para prietos los cabellos. Donde ay azeyte no llegan cosas ponçoñosas, ni moscas, ni pulgas, ni arañas, y si llegan mueren con ello q̃ es ponçoña contra los animales ponçoñosos, conseruase con ello la madera, que si esta biẽ empapada en ello, ni cria chinches, ni entra carcoma en ella. Dize Plinio que lo mesmo haze el marfil. Si vno entra so el agua y lleua azeyte en la boca, o en alguna vasija que no derrame, y en lo hondo lo suelta, vera todo lo que esta de baxo del agua. Todo azeyte es muy liuiano, y nũca se hunde so el agua y dizen q̃ por esso los mareantes cargã dello de buena gana y dizen que no se hunde nauio que vaya cargado de azeyte, porq̃ siempre porfia a andar sobre el agua, no se como puede ser, pues metido en odres se va alo hondo, aũque suel to nada por encima: si el azeyte es muy lauado en agua o vinagre, es bueno para quitar el dolor de las quemaduras, lo de azebuches es mas delicado, y si lo tienen en la boca guarda y cõserua mucho el buen olor y blancura de los diẽtes, y los aprieta, y es bueno para impedir los sudores. Todo azeyte daña le garganta, es contrario ala boz, miẽtra mas añejo mas. Es bueno el azeyte de azebuches para los que estan enfermos de modorra. El azeyte toma de presto qualquier calidad de aquello con se mezclan, q̃ si le mezclan con cosas frias como son rosas se haze frio, y si con caliente como ruda eneldo mançanilla, toma su propiedad y ansi de otras.

Las proprie dades del azeyte.

¶ Las azeytunas son de rezia digestiõ, y siendo comidas sobre toda vianda ayudã a digerir y reposan mucho el estomago, dã apetito y no dexan subir los humos del vino a la cabeça, sino es tã de masiado q̃ sobre puje a las azeytunas, aũ q̃ coman vna hanega, mas los que tienẽ mal de coraçon, o mal caduco, y males de melancolia no las coman mucho que son dañosas y mas estas prietas. Las verdes son mejores para el estomago que para el vientre, y las prietas son mas mejores para el vientre que para el estomago, y por esso han de comer las prietas ante toda vianda, y las verdes despues. Si tragan enteras las verdes antes q̃ las adoben hazen lançar las arenas de los riñones y bexiga. Las prietas dañan la vista y son malas para la cabeça. Si delas verdes que estan adobadas con salmuera y majadas haezn emplasto y lo ponẽ sobre las quemaduras del fuego, no dexan leuantar bexigas. Las hojas y cogollos de las oliuas y azebuches, tienẽ virtud d̃ alimpiar las llagas, majadas y puestas encima y de apretarlas, no dexãdo las crescer, y majadas y puestas cõ azeyte en la cabeça quita el dolor, y puestas por si majadas sobre el ojo, sanã la lagrima y sacado el çumo y puesto por baxo con lana, restriñe el fluxo de la sangre a las mugeres, y es bueno aquel çumo para las llagas que manan podre, y para el fuego que llaman de sant Antõ hecho emplasto delas hojas majadas aprieta el cabello, sana la caspa, sana el alhõbra, y otra enfermedad que llaman hormiga. Si cuezen con miel la corteza de la oliua (y es mejor la corteza dela rayz) y echan abueltas algunas hojas y lo comen los q̃ escupen sangre, les aprouecha, todas estas virtudes tiene el azebuche, y aũ es de mas perficion, y aũ aprouecha contra el menear delos dientes, y si cuezẽ los cogollos de aliua, o de azebuche en agua, o vino, y tuuieren aquella decociõ en la boca aprieta los diẽtes que se menean, y a esta causa quita el dolor dellos, y lo mismo haze el çumo, o maxcar las hojas y cortezas. La flor del

Las propriedades de azeytuna

para el flu de sangr

azebu-

azebuche majada y puesta sobre los empeynes los sana, y si los cogollos del son cochos y puestos con miel sobre la cabeça aprieta el cuero que esta apartado del casco. Las azeytunas del azebuche verdes restriñen las camaras. La ceniza de la oliua con enxundia quita las hinchazones. La madera de la oliua ni se carcome ni se enuejece, y mucho menos la del azebuche. ¶ Las oliuas bueluen la hoja al tiempo de los solsticios del estio y del inuierno, que es quando los dias crecē y menguan. Hazen señal de mucho fruto quando al tiempo que despide la oliua su azahar y parece la flor en el suelo horadada que se trasluze, es q̄ queda el peçō en el arbol, q̄ es el azeytuna. Y quā do lo mas alto della florece bien, cargara bien todo el arbol de azeytuna, porque en aq̄lla parte suele siempre lleuar menos. Guardā se el āzeyte en vasijas vedriadas, y ansi mismo en las tinajas, si estando caliētes las enceran por dētro, hasta que embeuan la cera y esten ellas biē cozidas, lo qual es mucha la limpieça y poca costa, y si estan bien enceradas ni beue la vasija, ni la passa el azeyte.

¶ Del Alpechin.

EL alpechin es el çumo, o aguaça que corre de las azeytunas quando estā amontonadas para hazer azeyte, esto tiene muchas virtudes, como luego dire, y por esso es bien poner diligēcia en coger lo, haziendo donde el azeytuna esta, vn enladrillado costero porque no pare en el azeytuna, que daña al azeyte y este donde se recoja el alpechin. Esto es de seys maneras de azeytunas verdes o prietas, o salado, o sin sal, o crudo o cocido. Lo crudo que no tiene sal aprouecha a la lauor del campo, echando lo en las escauas de los arboles, mayormēte a las oliuas, mezclado con otra tanta agua, y sea en poca cantidad: porque quanto aprouecha siendo poco, tanto daña si es mucho, que la esteriliça, y donde quieren que no nazca yerua lo echā, y lo salado haze lo mismo, mas no lo echen a los arboles, que la sal daña mucho y han de echar el alpechin en inuierno a los arboles con agua. El alpechin da muy gentil tez al suelo, y no ay pulgas donde riegan el suelo con alpechin; ni tampoco ratones ni topos, y por esso allanan con ello las heras para pan. Si con ello y con hiel de vacas, mojaren biē la madera de las camas, no aurā chinches; y esto podrān bien hazer en el andalucia, donde ay mucha abundancia de chinches, y tienen harto alpechin, si con ello (mayormente siendo cocido) vntaren bien y se embeua la madera estara muy linda, que ni se carcome ni pudre, ni se apolillara la ropa, mojando bien con ella las vasijas, no se embeuera el azeyte, y en las vasijas ansi mojadas se guardan bien los higos passados que ni se escaldan, ni crian gusanos, y guardan otras semillas. El calçado vacuno y coyundas en ello se ablandan mucho y duran mas, con ello se haze barro para embarrar las troxes por amor de los ratones. Trayendo lo en la cabeça aprieta los dientes, y para esto es mejor lo de las azeytunas verdes y aprouecha contra vsagre que llaman ygnis facer, o fuego de sant Anton, y para la uar alas criaturas el vientre por el embargo, y poner selo encima. El alpechin de las azeytunas verdes, es bueno por baxo en vnas lanas alas mugeres, para el ahogamiento de la madre. De las negras sale mas, y mejor alpechin, y es bueno contra los espolones que nascen de frio, y para esto lo cozido es mejor q̄ lo crudo, y cueze se en vna caldera hasta que espesse como miel, esto cal mezclado cō vn poco de buen vinagre, o vino añejo cura biē qualquier mal de boca, y dientes, haze purgar las orejas, y las sana y aun puesto en lana en q̄lquier miēbro descōcertado le sana, y el alpechin assi cozido es mejor mientra mas viejo, y es bueno para muchas llagas viejas. Puesto en vn paño de lienço sana las fistolas. Puesto por baxo sana las llagas de la madre y del siesso. Es bueno contra la gota de pies y manos quando comiēça. Dize Pala. que si lo cuezen hasta que espesse como miel, y lo ponen en vn barreño de noche donde ay ratones q̄ vernan a ello, y se quedaran pegados como con engrudo, y si mojan con ello las vasijas de hierro, cobre, o metal quando no se van q̄ no tomaran orin aniēdo las primero biē limpiado y dexaran el q̄ tu

Para el fuego de S. Anton.

Para la gota.

uie-

uieren, y despues q̃ las limpien ternan mejor lustre que antes. Muchas otras virtudes se podran dezir delas oliuas y sus partes mas esto baste al presente q̃ querer dezir todas seria quasi imposible. Guardasse el alpechin, cozido en ollas con miel, o arrope.

De los arboles Parayſos.

CAP. XXXVI.

DE este arbol no hallo nada escripto mas lo que assi por experiencia, como por dicho de personas que saben algo de ello dire aqui. Son arboles que dã lindo olor y con aq̃lla suauidad de quã do estan en flor compensan y pagan la falta de la fructa que de su natural no lleuan. Algunos dizen que estos son los q̃ llamã lotos. Quieren ayres templados, o calientes, que en lo frio no se crian, y si en los tales los quisieren poner sea dõde les de el sol, Qualquier tierra quierẽ, mas mejores se hazẽ en las gruessas. Ponen se de tres maneras la vna de su simiẽte en eras, o tiestos y cubierta quanto tres dedos o quatro, y regarse mucho, q̃ quiere mucha agua para nascer, por esso quieren se bien regar. Su postura sea en principio de la primauera, y trasponga los quando ayan dos años. La otra de barnados de los que nacen al pie, y miẽtra mas lexos nacieren son mejores. La tercera es de ramo desgarrado como higuera, y vaya puesto hondo q̃ no quede sino los cogollitos fuera y acodado lo baxo. Y estas dos posturas tambien sean ala primauera, con tal que sea antes que comiencen a brotar, porq̃ despues faltan mucho los cogollitos si se ponen despues de auer brotado. Mas esta de ramo es la peor manera de poner, porque pocas vezes es cierta. Quieren quãdo chicas regarse algunas vezes, mas quando grandes no tienen necesidad de agua. Son arboles que desgarran mucho por esso aya mucho tiento quando a ellos subieren no quiebrẽ los ramos y las piernas. Son en su flor de muy singular olor y toda fructa q̃ enellos se enxiriere muy oloroſa mayormente las peras, o mançanas. Recibe enxerto de coronilla, y escudete, que de mesa, o barreno por tener la madera brozna, no salen todas vezes ciertos. Assi mismo es en este arbol muy buen enxerir de passado, mayormẽte parras, y todo enxerto sea en los nueuos, y vaya si ser pudiere por so tierra mayormente lo de escudete, y coronilla. Son gentiles arboles, linda sombra y graciosos para patines, y plaças de yglesias, y calaustras de religiosos quieren las hoyas bien hondas. Otros linajes de arboles parayſos ay que tienẽ la hoja cenicienta como de saluia o sauze aunque menor mas estos no son tales ni tã hermosos como los primeros que he dicho, los quales tienen la hoja que parece de frexno. digo no tales en la vista, y son de mejor olor los de las hojas pardas.

De las palmas.

CAP XXXVII.

PAlmas son vnos arboles muy nobles y antiguamente las vsauan traer en las manos en señal de paz, de victoria, y aun alos martyres, y virgines en señal de auer vencido y triunfado del mũdo, y delas concupiciencias carnales les ponen y pintan en las manos ramos de palmas demonstrãdo sus victorias. Son las palmas de muchas maneras q̃ vnas son fructiferas otras no, otras machos, y otras hẽbras y en las q̃ sõ fructiferas vnas ay q̃ lleuan los datiles ruuios, otras blãcos otras pardos y otras colores differẽtes. Vnas son muy altas, otras baxas por el suelo que llamamos palmitos otras tienẽ el medio todas quierẽ ayres muy callentes, para que madure bien su fructo, y si tal tierra tienen de calor crianse facilmente sin regalos, con tal que se rieguen, y aun que se hazen en las tierras templadas no lleuan datiles y si los lleuan, o no los maduran, o tarde y mal y antes es passado todo el inuierno q̃ los maduren. En las regiones medianamente frias no se crian, y si se hazen crescen tarde. y desmedradas y chicas, y nunca lleuan fructo. No curen de poner las en las muy frias, porque no se crian, y aun es casi imposible passar las del inuierno, son mejores en las riberas del mar q̃ en otro cabo. Quieren tierras arenisças salobres, salitrosas, y tales, que quasi no

sean

ſean buenas para otras plantas con tal que tengan humor. Donde la tierra no es ſalobre, o les hechen vn poco de ſal cerca de las rayzes, o las rieguen con agua ſalobre, o ſalada, y las tierras q̃ ſon buenas para los palmares por la mayor parte, no ſon buenas para otros arboles verdad es que ſon buenas y bien crecidas en buenas tierras, mas no maduran bien el fructo, que con el mucho vicio ſe dañan. Mas aunque en eſtas nueſtras tierras no las ayamos de poner por el fructo, pues aqui no lo lleuan, o muy tarde, o mal, o nunca, ſi quiera por ſu nobleza, y verdor, y por tener ramos de ellas para lleuar en las manos el Domingo de Ramos las deuemos plantar en nueſtros jardines. Ponenſe de cuexcos y de ramos, y dire la poſtura de ramos, aunque creo que no acertara en eſta tierra, porque aunque no falta la diſpoſiciõ del ayre, y tierra, y para que de ramo naza, y ſe crie vna planta tan delicada en eſta tierra, faltando lo principal que es el ayre, no me parece que acertaran, que mucho haze la conformidad de la tierra, ayre, y cielo, aſsi para produzir la planta, como para ſu conſeruacion, mas dire lo que dizen los agricultores, para ſi alguno lo quiſiere prouar, y primero dire como primero ſe pongan de cueſco. El proprio tiempo para poner los cueſcos es, deſde Março, haſta Mayo y Iunio, aunque en qualquier tiempo ſe pueden poner. Mas eſte es el tiempo principal, porque entõces mas deſpiertan a nacer con el ſol. Pues tomen los cueſcos de los datiles nueuos, y conoceran ſer nueuos, ſi cierta telita blãca que tienen junto al peçon nó ſe les ha caydo que mas preſto naſcen los nueuos q̃ los viejos, y crecen mejor, anſi meſmo ſean datiles gordos, y cogidos en buena ſazon, lo qual conoceran en ſer los datiles de buena carne, no arrugados, y de gentil color, y que caſi ſe traſluzgan, y tengan cueſco blanco, y la telita que tiene al derredor blanca, los quales ſe pongã deſta manera. Hagan vn hoyo tan hondo, como haſta la rodilla, y biẽ mollido, y ſi algun dia antes que pongan los cueſcos los tienẽ a mojar en vn poco de agua ſalobre, o que le ayan hechado vnos granos de ſal, o en orina de vn niño, naſcerã mejor, y en cada hoyo pongã vn cueſco, y dizen q̃ porque de vn cueſco no nace trõco rezio ſino delgado y flaco, que pongan quatro o cinco cueſcos de tal manera juntos que vnos agujeritos que tienen que parecen hõbligo, donde naſce el tallo, vayan juntos, que no naſce el tronco por la canal, y porq̃ no ſe aparte ãten los vnos con otros, de manera que ſalgan juntos, porque dizen que de muchos pimpollos eſtando tiernos ſe hermanan y ſehaze vn tronco, y que las rayzes ſe enxiren y hermanan vnas con otras y ſe hazen vnas, y para eſto es menester que aquellos hombliguitos vayan muy juntos. Dize Crecentino que ſe juntaran bien ſi los plantan en vna talegüita de lino bien apretada, mas lo mejor es ponerlos juntos, y encima ponerles vna vaſija de barro, como embudo, para que con ſu campana las recoja que no broten por diuerſas partes, y anſi ſe hermanen, y el caño del ſea largo quanto vn palmo, y no ancho, porque aprieten, y la campana del ſea pequeña, y el caño del no ſea ancho, porque por alli ſe aprieten y hermanen, ſiendo ternezicos, y ántes que cuezan el embudo vaya hendido por mitad, de alto a baxo, y deſpues de cocho atenle con vnas cuerdas fuertemente, porque al tiempo de auer de ſacar la palma del deſpues de hermanadas le deſaten y ſea ſin liſion della, y no le quiten haſta que el caño eſte bien lleno, y aũ deſpues los cogollos hinchã en el caño, y ellos miſmos haran quebrãtar las cuerdas, y el embudo quede cubierto de tierra, digo la campana del. Dizen que anſi ſe haze vn tronco de muchas ſimientes, mas yo no tẽgo por cierta eſta junta (como dixe en el capitulo de los naranjos) de qualquier manera q̃ los pongan, o los rieguen con agua ſalada, o les pongan cerca vn poco de ſal, y buelta de la tierra mezclen vn poco de ceniza, y vſen los regar, porque el agua no vaya aparar a los cogollos que los pudre, echen aparte el agua como tenga humidad, y a los que ponen el embudo que dixe no les echen el agua por el caño ſi no por derredor de la campana como vaya a dar a las rayzes, y no al cogollo. Eſtos arboles no quieren eſtiercol, y ſi ſe lo echã ſea podrido, y regar los mu-

oſtura pal-

cho, y mas lo han menester en las tierras calientes que en las templadas, o algo frias, quieren algo de arena abueltas de la tierra si es gruessa, y si es tierra arenisca que le mezclen algo de tierra gruessa en el hoyo, y si las trasponen saquenlas con todas sus rayzes, y porque echen la rayz muy hõda quede por baxo la tierra muy honda y muy mollida hasta que ellas alcancen algo de agua, y mejores se hazen donde tienen el agua somera, trasponense bien quando chicas, con que lleuen todas sus rayzes, mas por mejor tengo que desde principio las pongan a donde han de estar. Es buen trasponer desde Febrero en adelante, y pongâles vn rodrigon bien tiesto y recojan las ramas y aten las todas al tronco y rodrigon, y ansi creceran mas presto y se formaran mas derechas, y siempre las vayã mondando de las hojas colaterales, y assi engordara el tronco y crecera el pimpollo, mas no las toquen en el cogollo principal que, o perecen, o se hazen esteriles, digo que no se le corten. Ponen se tambien de ramo de los que tienen mas cerca del cogollo, que tengan fuerça, y entierren le que no le quede sino la punta defuera, y aprieten le bien la tierra. Pal. dize, que sea por Abril, o Mayo esta postura, esto sera para donde ellas nacen naturalmente, que pienso que puestas de ramo no se harian en estas regiones. Algunas vezes echan algunos baruados al pie, de aquellos sera mas segura la postura sacandolos bien con todas sus rayzes, y tambien pueden desgarrar algun ramo con algo de el tronco, y sea parte de lo que esta mas junto al cogollo mas ni aun esto tengo por bueno, y toda via me refiero al poner de los cuexcos o de baruados. Han se de poner estos arboles al medio dia, o al oriente, o que este del cierço bien amparado con paredes, o otros amparos, si es la tierra fria de inuierno. En estos arboles ay machos y hembras, Conoce se el macho en florecer, o brotar primero que la hembra, y aun en tener las ramas mas redondas y tiestas hazia arriba que las hembras las tienen mas estendidas y acopadas. La hembra no concibe, si el macho no esta cerca della, y al tiempo del brotar ella tiende los ramos mas hazia el macho. Han de estar entre muchas hembras vn macho, y sino le ay cerca al tiempo del brotar corten dos, o tres ramos al macho y pongan las a la hembra encima de la copa, y aun del poluo que el macho tiene al pie aprouecha puesto sobre la hembra, y si entre las hembras ay algũ macho y se quiebra, o le cortã, ellas perecen o se hazen esteriles. Conocense los cuexcos machos para ponerlos, que siendo de vn ramo son delgaditos y luenguezuelos, y prouando los a cortar con vn cuchillo, los hallaran mas duros que los que son redondos y gordetes. Dize Alberto magno (segun alega el Crescẽ.) que si al tiempo de poner los cuexcos, quando los ponen ansi juntos, para que de muchos cuexcos salga vn tronco, ponen a bueltas vn cuexco macho para q̃ se hermane cõ las hembras, que despues la tal palma no aura menester ayuda de otro macho para fructificar. Yo por imposible tengo que salga vn tronco no mas de tantos cuexcos, digo lo q̃ dizen y mas mi parecer, y si a las palmas hẽbras les ponen encima los razimos de los datiles machos, las haran madurar, como los cabrahigos a las higueras. Quieren se cauar, y labrar quando chicas y muchas vezes, y aun tambien a las grandes les haze prouecho, y regar se como he dicho con agua salobre o salada, mayormente en las tierras que son gruessas, porque la sal les haze mucho biẽ, y aun ponerles cada año vn poco de sal por tres, o quatro partes, cerca de las rayzes como no las toque: porque el agua la deshaga y la lleue consigo. La mejor agua para las palmas es la de fuentes, la segunda de pozos: porque quieren regarse con agua fria, la tercera de rio, o arroyo: la peor de todas es la llouediza y aun mejores se hazen donde no llueue q̃ dõde fuele llouer, q̃ mas prouechosa es el agua del suelo que del cielo para ellas, q̃ quãto prouecho les haze la vna en las rayzes, tanto daño les haze la otra eñl trõco. Paladio dize q̃ las palmas se enxiren por Mayo, mas yo no alcanço q̃ manera de enxerto lleuen, ni he hallado quien me lo sepa dezir, aunque lo he preguntado a personas que son expertas en las palmas, sino fuesse de cuexco en barreno, y para esto es biẽ tener el

Plmas ay machos y hẽbras.

cuexco

cueſco algunos dias en mojo, y deſpues lançan le por arriba cerca del cogollo con vn barreno en el tronco del arbol, como quede el agujerito del cueſco hazia arriba, porque brote y cubran le cõ vn poco de barro, y lancenle haſta lo biuo, mas no por el cogollo principal ſi no cerca del. Son arboles que tarde crecen, y tarde lleuan fructo, porque vienen tarde a perfection, y ſegun dizen algunos no fructifican haſta cient años, porque aun haſta entonces no eſtan hechos, no obſtante q̃ dize Plinio que en algunas partes fructifican a cinco años mas aq̃llo cauſa lo la grande diſpuſiciõ de la tierra, y ayre que ſe correſpondẽ y ayudan, y aun ay generacion de palmas, cuya naturaleza es lleuar preſto. Mas tornando a la razon començada, como ſon arboles q̃ crecen tarde, aſsi ſon arboles de larga vida q̃ biuen trezientos, y quatrocientos anos, y mas, y en la vejez fructifican mejor q̃ en la juuẽtud porq̃ entõce ſon en mas perfection. Son arboles q̃ nunca enferman, o pocas vezes, ni tienẽ hormigas, ni guſanos, mas ſi algunas vezes les aconteciere enfermar, miren ſi es por mucho humor que aũque eſte arbol quiere regarſe muchas vezes, y aũ quaſi contino, quiere la tierra enxuta, y no muy humida, ni encharcada, que quiere tierra que traſcuele preſto el agua y entonces echen le ſal al pie para que enxugue algo, y echenle arena a bueltas de la tierra para q̃ ayude a colar el agua, tambien es bueno ſi eſtá marchita eſcauarla en el inuierno, y echarle al pie hezes de buen vino, o caſcas, y tornenlo a cubrir, o cortarle las rayzes, y baruajas q̃ eſtan ſomeras y no le dã prouecho antes ſon dañoſas. En el inuierno tienen neceſſidad de cobrirſe, y eſterarſe los pies, y las ramas mayormente ſi eſtan en tierras frias r boçandoles y recinchando les algunas eſteras de eſparto, o de juncos, y con eſto lo vno las guardaran del frio, y lo otro ſaldran los cogollos blancos. Y acontece a las palmas que antes pudren que ſe ſecan quando nueuas. El primer, fructo q̃ lleuan no tiene cueſcos y aun en todas primero ſe forma la pulpa q̃ el cueſco. De las palmas que no ſon frutiferas ſe hazen grandes tablas, y arcas, y aunque de todas ſe haze reziama dera delas eſteriles, es muy rezia, y ſufre grande peſſo, y nunca ſe tuerce, ſino hazia arriba cõtra el peſo, es madera muy hermoſa, y de humo muy enojoſo. En las eſteriles podrã enxerir las fructiferas ſabiendo cierta la manera de enxerir que dixe de cueſco, o qualquier otra q̃ ſupieren, y en los machos hembras. Las otras ſon pequeñas que no ſuben en alto, ſino enanas como gamonitos. Eſtas en algunos cabos lleuan ſimiente, y pueden las ſembrar della y de los baruados, y ſaquẽ los muy arraygados, eſtas ſolamente aprouechan para palmitos, y para hazer eſportillas, ſombreros, y otras obras de ſus hojas, y aun tambien las pacen los ganados, y aun para ſegarlas para el inuierno y rociadas cõ ſalmuera para entretener el ganado q̃ no muera o perezca de hambre. Las palmas que no ſe vſan regar ſi quando tiene fructo las riegan dizen que ſe les cae el fructo, y cada vez que las regaren ſe les caera poco a poco. Los cogollos de las palmas grandes ſon muy precioſos para comer mas es grande gula deſtruyr vna palma por comer ſu cogollo, y para que aya palmitos donde ellos no ſuelen naturalmẽte nacer, es biẽ ſembrar muchos cueſcos en los jardines a dõde eſtẽ defendidos del frio, q̃ eſte vn palmo vno de otro, y regãdo los ſerã mas tiernos, y deſque eſtẽ de ocho o diez años los pueden arrincar, y entre tanto poner otros que crezcan que poquedad es eſperar a que todas las coſas vengan de donde ſuelen naturalmente nacer, y eſto es gentileza para combites, neceſsidades y preſentes. La palma es tan rezia, que ſi quando ſiembran el datil, o en otro qualquier tiempo le ponen vn gran peſo encima ſi no hallare otro cabo por donde brotar, leuantara el peſſo, aunque ſea grãde, cõ tal q̃ no ſea en demaſia, o ſaldra y rebentara por otro cabo. Los datiles mejores ſon los blancos q̃ tiran algo a rubio, al al tiẽpo del comer, quitẽ le vna telita q̃ tienen entre la pulpa y el cueſco, q̃ haze mala digeſtiõ, miẽtra mas añejos ſon peores, y los de tierras calientes ſon mejores verdes, ſon aſperos, y ahogadizos, aũ q̃ en algunas partes ſon dulces y ſuaues A quien mucho los vſa engendra ſangre groſſa, y ſon de difficil digeſtion, opi-

Propriedades de los datiles.

eſta lad ma.

lan el higado y venas, y el agua dellos a blãda el pecho, y ellos tãbien y aclarã la boz, dã dolor de cabeça si comẽ muchos embriagan, dañan los dientes y enzias. Dellos sacados los cuexcos se haze gen til conserua, cozidos en miel, o açucar, y son de mejor digestion q̃ de otra suerte quando son verdes, comidos deuidamẽ te, como lo demasiado no dañe restriñen las camaras, y si comen muchas aprietan la garganta, y ahogã. En algunas partes hazen vino dellos, como dixe de las mã çanas, son de mucha substãcia, y donde ay muchos suplen la falta del pan.

De los perales.

CAP. XXXVIII.

LOs perales son de muchas maneras, y muy differentes en sus fructos, tã to q̃ seria difficil, o casi imposible con tarlas, y cada dia se varian mas, porque en estos arboles la manera de enxerir mezclan mas vna fructa con otra, aunq̃ son de tantas maneras, todos quieren y lleuan vna lauor. Vnos son tempranos mucho, como las cermeñas, q̃ generaciõ de peras son, otros son tardios, otros mas tardios, y aun otros nunca madurã perfectamente la fructa en el arbol. Y aunque en las tierras calientes se hazẽ, mejores son en las templadas, y muy me jores en las frias, y ayrosas, y allí son las peras mejores, y guardanse mas tiempo. Y si en tierras frias, o frescas los ponen, quierẽ tierras gruessas, y substancioſas, y si en lugares calientes quieren tierra suelta, y no barriosa, y si tuuieren barro mezclen le buena tierra, y lleuara mu chas peras, y medradas y sabrosas, no di go barro de olleros que en ello no se ha ze bien planta alguna, y en la flaca dess sequida, y de poca virtud mayormente si la tierra tiene algo de salobre, q̃ en la tierra dulce y gruessa como he dicho se hazen muy lindas, y aun las peras que son duras y malas, si estan en mala tierra se hazen buenas, trasponiendolas a tier ra gruessa, mas si la tierra es muy gruess sa y aguanosa, enuicia mucho los arbo les, y lleuan poca fructa, y de mal color, y sabor. Los mejores tiempos de su po stura son a la primauera, esto es en la tier ra fria, y donde se pueden regar, que en las tierras caliẽtes y secas, mejor es por principio de Nouiembre, y en los luga res templados puedense biẽ poner por vn tiempo y otro. Las maneras de poner son estas, la vna es de pepita, como di xe en los mançanos, y aũ desta tarda mu cho encrecer, y no lleuã tan perfecto fru cto, son de muy larga vida. Y si los tales quierẽ que lleuen presto fructo, desque esten bonitos, enxiran puas dellos en o tros, o perales, o peruetanos, y lleuaran mas presto fructo, y mejor, y desta suerte de muy buenas peras puedẽ presto auer muy buen fructo. Y si no las quierẽ enxe rir labren los mucho, y desque grãdezi tos trasposanlos. Quierense poner vno de otro treynta pies, porq̃ hagan buen campo. Otra manera de poner es de los pimpollos que nacen cerca delos pera les, y tanto son mejores, quanto mas le yos estã del arbol. O tomar peruetanos de los pequeños y enxerirlos en ellos, y desque pte sos trasponerlos, otrasponer los antes que los enxiran, y desque pre sos enxerirlos de buenas puas, y para e sto es bien trasponer los por en fin de Octubre porq̃ estando arraygados a la primauera los puedẽ enxerir. Otra ma nera es de ramo, como dixe en las reglas generales de las posturas, mas de ramo pocas vezes prende, saluo si no le riegã tanto que tenga humor bastante, y no demasiado. Y tenga el ramo algun co bdo por baxo, porque assiente, como otras vezes he dicho. Enxirense bien de mesa, mejor que de otra suerte, y sean las puas nueuas del oriente, de muchas yemas, horcadas (quales dixe que auian de ser en el capitulos de los enxertos) y sea en ramo nueuo, y sea la manera del enxerir segũ la manera de florecer, y lle uar, que como vnos son mas tempranos que otros, o mas tardios, assi el enxerir sea algo mas temprano, o mas tardio en vnos que en otros. De mesa se enxiren quando las puas comiençan a hinchar las yemas, o por Febrero, o por Mar ço, y aunque se puede enxerir quando estan en flor, o en principio del inuier no muy mejor, y mas segura es la prima uera. Enxiren se bien de pepita, jun tar, y de escudete por Mayo, y Iunio. El enxerto de coronilla no prende bien en este

Peral mo se pretto

en este arbol, bien que ellos de coronilla prenden bien en otros. Enxirense bien en almendros de escudete, y en espinos se hazen muy buenos, y de buena fructa, y en ellas sea, o de mesa, o de escudete, y en mançanos se enxiren bien mas mejores son mançanos en perales assi los arboles como la fructa, que perales en mãçanos, o en membrillos, mas lleuã poca fructa, y aunq̃ muy buena, y en ellos crecen poco. En castaños, frexnos, y otros arboles assi mesmos en sauze, como he dicho en las generalidades, y en ellos no ternan pepita. Assi mismo dixe en la manera de enxerir las vides, y arboles que se pueden enxerir olores, y sabores para q̃ sus fructos tomassen ensi aq̃l olor o sabor. Y es verdad q̃ en ningun arbol ni fructo tambien se haze, ni ay fructa q̃ tambien tome el sabor, y olor como las peras y cermeños, y de aqui vienẽ las peras almizcladas, o de sabor de canela, o rosas y de qualquier otros olores. Pues vean como dixe q̃ se hiziesse, y aun las enxertas en mẽbrillos tienẽ lindo olor, y las que estan en lugar enxuto son muy mas oloro sas, q̃ las q̃ vsan regar. Enxirẽ se biẽ de pepitas, como dixe enel capitulo de los enxertos. Sõ arboles q̃ quierẽ mucha lauor de ser muy bien cauados, y estar todo el inuierno en escaua. Y si antes q̃ comiencen a florecer los cauã muy bien, y los riegan quãdo florecẽ, y quasi no se les caera flor alguna mayormente si los riegan con assiẽto de buen vino mezclado con otra tanta agua, y aun si por todo el inuierno tienen enel escaua cascas de buẽ vino, y q̃ alli pudrã es muy bueno, si estan en tierra humida q̃ se puẽden bien regar quierẽ algun estiercol, y biẽ podrido mas si es tierra muy seca, y q̃ no se riega es mejor ceniza q̃ estiercol Si lleuan poco escauen los junto con la rayz en lo mas baxo del tronco, y en la mas gruessa rayz hagan vn gruesso agujero, y metã vn taco, o cuña de tea, o enzina, y cubranlo de tierra, y hagan la cogombradura atetillada, y echen encima buena pro de ceniza, y esto se haga antes de los grandes frios del inuierno, y aun lo mismo aprouecha si el peral esta marchito. Si las peras son muy duras como pedregosas escauenlas muy hõdo, y quiten les de toda parte quantas piedras y guijas tienen, y echen le tierra cernida y rieguen le mucho, y con esto mejora mucho la fructa. Ha de ser el peral de vn pie, no mas alto el tronco, ni mas baxo de vn estado, y ellos sean copados redõdos y siempre los tengan en lo nueuo, y fructificara mas y mejor q̃ estos arboles por la mayor parte no son cadañegos mayormẽte los muy grãdes de cuerpos y si hazẽ esto que digo, aprouecha para lleuar mas fructo. Quando mucho cargaren entresaquen la fructa mas desmedrada, peras cocosas roñosas, las muy espessas, y en los que maduran temprano entresaquen las por Mayo, y en los tardios por Iunio. Son arboles que tienẽ medio enel biuir, q̃ ni son de tã larga vida como las oliuas, ni de tan corta como los mançanos. Suelen tener gusanos, y hormigas, los quales perecen, y no nacẽ ran mas echando donde estan muchas vezes hiel de toro en las rayzes, y los remedios que dixe arriba. Para otras enfermedades si las tuuiere miren los remedios que dixe en el capitulo de las enfermedades delos arboles. La oruga los destruye mucho y es muy necessario al inuierno quitalles vnas hojas que les quedan secas colgadas, porque en aquellas se engendra, y en viniendo el calor se abiua, como los gusanos de seda, y comen todos los cogollos del arbol, y lo mismo hazen en los mançanos, membrillos y ciruelos. Cogense en diuersos tiempos segun que cada manera dellas suele madurarse, mas suele mucho tronchar la rama, y por esso al coger aya tiẽto, y mas quiebran mientra mas viejos son. De las ramas baxas se pueden biẽ coger a mano, y de las altas, si son los perales baxos con escalera de tres pies. Vnas se cogen perfectamente maduras, otras no maduran si no las ponen entre paja. Las que son duras y asperas, son mejores cozidas, o en açucar, o miel, o so el rescaldo, que no crudas, que de otra manera son pesadas. Pueden se bien guardar como dixe de las mançanas y membrillos. De las peras mejores son las olorosas. Los peruetanos secos aprouechan mucho contra las camaras, y aun cozidos en vino, mayormente tinto, o agua lluuia, y puestos por emplasto, y beuido el vino aprouecha a lo mesmo. No

ay otra fructa de tanto peso como las peras, y mientra mejores son mas pesan, y de la misma manera pesan en el estomago, porende es bien comer las en fin de toda vianda, ansi mesmo ayudan a digerir, y antes de la vianda restriñen. Quiē mucho las vsa comer crudas se le haze vna passion mala y peligrosa, que llamā colica. Si las comen en ayunas beuan en cima algunos tragos de buen vino. Tienen grande virtud assi las peras como sus hojas y ramas, contra la ponçoña de los hongos y setas, que toda se la quita coziendo las con algo dello, y mucho mas la pierden coziendo las con peras. Dize Bartolome de ingalaterra en el libro de proprietatibus rerum. Las peras sin vino son venenosas, o beuer aloxa con canela sobre ellas en lugar de vino. Las que no estan bien maduras majadas y puestas en las llagas las limpian y las sanan, y aun restriñen la sangre que corre delas narizes y llagas. Hazense de las peras muy gentiles conserua, y carne, y es mas delicada que la de membrillos, y assadas so el rescaldo son muy buenas con canela y açucar, y para esto han de ser las que de su naturaleza son tiestas. Los peruetanos mas q̄ otra cosa cozidos en agua llouediza, y puestos sobre la boca del estomago impide el vomito, y puestos de baxo del ombligo restriñe el vientre. La ceniza de los perales y mas la de los peruetanos es buena beuida para los que se ahogan por auer comido hongos, o de vnas setas ponçoñosas. De la madera delos perales se hazen gētiles tablas. Hazese vino de las peras majandolas bien y poniendolas en vna talega de estameña, y ponerlas en vna prensa, lo qual es muy bueno para el inuierno q̄ en viniendo las calores se azeda. Hazese vinagre tomādo peruetanos o peras por madurar de vnas azedas, y amontonarlas por quatro o cinco dias, y despues meterlas en vna tinaja, y echar agua llouediza, o de fuente y cubrir la vasija, y dexarla treynta dias, y tanta agua le echen quanto poco a poco sacarē de vinagre (segun paladio.)

Propriedades de las peras.

Carne de peras y confites

De los Pinos.

CAP. XXXIX.

SOn los pinos arboles montesos, que por la mayor parte nacen, y se crian sin trabajo, ni cuydado de las gentes. Tienē la hoja en manera de cabellos larga y delgada, y siempre verde. Son de dos maneras, vnos esteriles que aunque lleuan piñas no lleuan dentro piñones, otros que lleuan fructo, qualquier ayre sufren, mas en lo muy caliente no se hazen, y en lo muy frio se hazen bien grādes y en las tierras gruessas pegajosas, no se hazen tales como en las que son sueltas y arenisca, y aun enlas tierras casi esteriles, y para otros arboles no buenas, se hazen buenos, dōde es cerca del mar seyendo lugar arenisco, y bueno se hazē buenos pinares. Y si en tierra gruessa los vuieren de poner sea suelta. Quieren mas cerros y lugares ayrosos que valles, suffren lugares humidos y secos. Los esteriles que no lleuan simiente en las piñas, dizen que nascen sembrando las piñas quando estan como maduras antes que abran. Los otros se ponen de piñones, que no nacen ni pueden nacer de otra manera, ni de ramo ni estaca, pues baruados ningunos echan dela rayz, y en las tierras que son calientes y secas se ponen por Octubre, y por el mes de Nouiembre, y en las tierras frias y humidas se ponen por Febrero, y Março, la manera del poner es. Donde quiera que los han de sembrar aren muy bien la tierra y muy honda, como si vuiessen de sembrar trigo, y sembrarlos como trigo, y tornarlos a cubrir. De manera que el arado vaya liuiano, que queden cubiertos a palmo, y los piñones sean bien sazonados, y sacados de la piña sin fuego. Dize Abencenif, que antes que los siembren los pongan cinco dias en orina de vn niño o tres dias en agua. Y naceran mas presto.

El por los Pin

¶ Y dize ansi mesmo que si quando los ponen en vn hoyo pequeño les echan a buelta vnos granos de ceuada que se haran mas altos en vn año que en tres sin ellos. Los que salieren muy espessos quiten los de manera que los otros no resciban daño, que si quando chicos los quitan vn ramito del cogollo, o les hazen perjuyzio en la rayz se secan, y se quiebran no tornan a brotar por baxo, y aun son tan delicados que no se quieren trasponer. Verdad es que trasponiendo los mejoran mucho los

que

que prenden. Pues para los que han de trasponer, hagan desta suerte. Tomē vn tiesto ancho y hondo, tres o quatro palmos horadado por baxo, y hinchā le de buena tierra algo estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongā los piñones, y desque ayan nacido quiten los q̄ no parecen tales, y quede el mejor, y dē de a vn año, o dos hagan vn buen hoyo, y metan alli el tiesto, y quiebrē le, y quiten los cascos, y sea el hoyo bien hondo porque echa las rayzes muy hondas y rieguen los alguna vez hasta que se hagan grandezitos, y porque bien crezcā siempre les mondē las ramas baxas, por lo que es ya viejo de mas de vn año, y corten las junto al tronco principal, y los guarden mucho, porque quando chicos ni lo huelle ganado, ni se frieguē a ellos, otra lauor no ha necessario. Verdad es que los que estan en lugares q̄ se labran, cargan mas de fructo, y mas crecido, y sabroso, y mas los camperos que los que estan espessos. Enxerir no se pueden en manera alguna si no fuesse passado. Enfermedades tienen, que sola corteza suelen criar vnos gusanos, y si le vsan a quitar la corteza no los terna, y biuira mas tiempo y crecera mas. Otra enfermedad es que se tornan todos tea, y luego perescen, y mayormente tornando se la rayz tea, para esto aprouecha cortar le junto a la rayz por donde salga la resina. Verdad es que los que lleuan fructo dan poca resina. Siempre tienen piñas vnas que nacē otras mayores, otras perfectamente maduras. Todos dizen que los pinos son muy buenos, para todas las plantas que estan de baxo cerca puestas, y que las ayuda mucho. Mas Plinio dize que daña mucho con su sombra, y goteras. Para la yerua para ouejas sabemos que son buenos, porque de baxo de su sombra se haze de muy buen sabor, y cria la lana mas delgada, y fina. La madera de los pinos cortada en buena sazon, es de grandissima tura estando en lugar enxuto, y si verde la meten en edificios so agua, dura muchos años. Sō mas rezios los que estan hazia medio dia, que los que estan hazia Septentriō, y la madera que es de los arboles viejos no tuerce tanto como las delos pimpollos, aunque sea mas delgada, la madera del pino cria chinches, lo qual no hara, si la mojan bien en alpechin, o en azeyte, y con aquello no se carcomen, y sera de mas gentil color. Las piñas se han de coger quando estan bien sazonadas, y dexarlas algun dia que se exugen, y cō vn poco de fuego se abren, y luego las quiten los piñones, y mejor es sacar los piñones de sus cascaras, que mas se guardan que en ellas. Guardan se sin dañar se con sus cascaras metidos en alguna vasija nueua entre arena, o tierra bien enxuta. Los piñones mientra mas menudos son mejores, tornanse muy blancos y dulces y tiernos, aunque sean viejos, y dañados, y amarillos, si los tienen dos dias a mojar en agua, y se la mudan muchas vezes, y desta manera quitan mucho la sed, y dan buen mantenimiento y substancia al cuerpo, antes de comer dan apetito, y despues assientan el estomago, esfuerçan mucho y acrecientan la simiente de generacion y sangre, y aclaran la boz, y aprouechan a la tosse antigua. Aprouechan mucho a las arenas de los riñones, y bexiga, y a las llagas, restriñen las camaras, y sangre delas mugeres, engordan mucho. Hecho emplasto dellos con assenssios sobre el estomago le confortan, comidos purgan los pulmones, y aclaran la boz. Son buenos para los que tienen vna enfermedad dicha ethica, que es los que estan secos, y limpian los miembros interiores spirituales, ayudan mucho a desopilar el higado, mas si son añejos y amarillos en lugar de aprouechar dañan y dan sed, y no son prouechosos como los que son frecos, o refrescados, y las telitas de los piñones son dañosas. Restriñen assi mesmo mucho las piñas verdes y las hojas, y aun las cortezas coziendo las en agua y tomando aquel vapor por baxo. Haziendo poluos las hojas y echadas enlas llagas las consuelda, Coziendo las rayzes del pino en agua, y haziendo garga rismos haze desflemar mucho. Limpiar los dientes con tea, o palo de pino es bueno que no se descarnā, mas antes los aprietan algun tanto. Otras muchas propriedades tiene el pino, que por no ser prolixo las callo.

Las propriedades de los piñones.

Para las arenas de los riñones.

Para los hetticos.

Para los dientes.

De los ſeruales.

CAP. XL.

LOs ſeruales ſe hazen mejores en lugares frios, y humidos que en los calientes, que en lo caliente ſi no tienen humor hazenſe eſteriles. Quieren mas lugares altos que valles, y por eſſo para ellos ſon buenas vnas cueſtas donde ay humor alomenos quieren eſtar cerca de montes. Quieren tierras grueſſas, ponenſe de eſtaca o de ramo, en los tiemtiempos y maneras, que he dicho. En los lugares calientes por Octubre, y Nouiembre, y en los frios por Enero, y Febrero. De ſus ſeruas eſtando bien maduras ſe ponen y ſe hazen muy buenos arboles, y en las tierras calientes ſe pongan en eſtando bien maduras, que es por Octubre, o Nouiembre, y en las frias por Enero, y Febrero, y aun deſde Deziembre en adelãte, y por Março, y aũ ſi la tierra no es humida por todo el inuierno ſe puede ſembrar. El ſembrar de las ſeruas ſea en ſus eras como he dicho de otras plantas, y cubrirſe vna mano, y regar las biẽ han ſe de traſponer en principio del inuierno, quieren los oyos hondos y anchos, que echan ancha la rayz en la haz de la tierra, aya grande campo, de vno a otro, lo vno porque hagan cuerpo, lo otro porque vnos con otros no ſe impidan el ayre, que con ello reciben mucho prouecho. Quieren ſe bien cauar y limpiar, y en tiempo ſeco regar. Verdad es que con la mucha lauor las ſeruas ſe hazen mas dulces y tiernas, empero no tã oloroſas. Ha de ſer de vn pie como de los perales dixe. Enxirenſe tambien los ſeruales enſi miſmos, en membrillos en eſpinos en mançanos, y el mejor enxerir es por Março, y Abril, o de coronilla, o eſcudete, y por Março en meſſa. Enferman algunas vezes por tener algunos guſanos rubios, y velloſos, y dizen Paladio, y Crecentino, que echan mucho a perder el arbol, y que los ſaquẽ ſin daño del arbol los que pudieren, y los quemen alli junto, que el olor hara huyr los otros o morir. Bien ſera echar les hiel abuelta de donde eſtan, o hazer las diligẽcias que dixe que ſe hizieſſen en los otros arboles para ſemejantes enfermedades, y ſi de mucho humor los engendra, hagan le vn agujero en el tronco junto a la rayz para que por alli deſague algo. En ellos ay machos y hẽbras, los machos ſon ſin fructo, y las hembras fructiferas. Las hembras ſi no lleuan fructo hiendan les la rayz, y metan vn buen tarugo de tea, y echen ceniza, y tierra encima. Las ſeruas ſon de dos hechuras, algo largas como hueuos, y eſtas ſon algo azedas, y las redondas ſon mas dulces, y oloroſas. Las ſeruas maduran mejor cogidas que en el arbol. El guardar dellas es de dos maneras, vnos las corta con ſus ramos, y anſi las cuelgan, mas el arbol recibe deſto mucho perjuyzio. Han ſe de cõger quando comiençan a madurar, y meterlas en vnas ollas empegadas con pez por de dentro y fuera, y cubrirlas bien, y pegar con pez los taderos, porque no les pueda entrar humor, y enterrar las ollas boca a baxo, en lugar enxuto ſotechado, o al ſol, y no mas de quanto queden bien cubiertos, y piſen las al derredor la tierra vn poco. Eſto ſea en muchas vaſijas, y bien apartada vna de otra, porque quãdo vna huuieren de ſacar no toquen en la otra, ni ſe menee que ſe dañan las que quedã. Otros las guardan en arrope no muy cozido, y les ponen vnos manojos de hinojo, o ſemejante coſa encima, porque no naden las ſeruas, ſi no que eſten ſo el arrope, y en yeſſen la boca de la vaſija, q̃ no entre ayre. Guardanſe mas tiempo, ſi quando comiençan a madurar las hazen dos o tres partes, y las paſſan al ſol, y las guardan en alguna vaſija, y quando las quiſieren comer echen las en agua vn poco, y ternan gentil ſabor. Si cuezen las ſeruas verdes en agua, y con aquella agua mezclan vino que ſea dulce y lo beuen los que tienen camaras, reſtriñe mucho, porque las ſeruas aunque eſten muy maduras reſtriñen el vientre, dañan el eſtomago aunque dan apetito, y ablandan y ſanan algunas llagas ſi las ay en los inteſtinos. De la madera de los ſeruales por ſer muy maciça, y de lindo color ſe hazen muy gentiles obras, y rezias, y las curueñas de balleſtas deſte arbol ſon muy preciadas, ſu proprio nombre deſta fructa es ſorbas, por

ſeruas ſe gua

Propr de las f

que

que quando las comen quaſi las ſoruen, y algunos ay que pienſan que ſe llaman ſeruas, porque mucho ſe guardan, lo qual no es anſi, que ſe corrompen y dañan, y mas preſto que otras fructas.

De los ſauzes y de las mimbreras.

CAP. XLII.

LOs ſauzes ſon de muhas maneras, q̃ vnos ſon mimbreras otros ſon ſauzes, en los ſauzes vnos ſon blancos otros prietos, otros altos, otros baxos, mas aunque en ſus hechuras ay tantas differencias ſon vnos en tener vna lauor, y en querer la miſma tierra. Verdad es que tienen diuerſas propriedades, que vnos ſon buenos para vna coſa, otros para otra. Quieren lugares humidos cerca de acequias, riberas de rios, y manantiales, y ſino los ponen en lugares aguanoſos no creſcen ni valen nada. Y anſi meſmo quieren ſombrias, digo que en ellas ſe hazen mejores que en otras partes. En qualquier tierra ſe hazen buenos, que no ſea barro bermejo, en la areniſca y ſuelta, y mejor ſe hazen en la grueſſa. Si la tierra es caliente pueden los poner por Octubre y Nouiembre, mas muy mejor es por Hebrero y Março, que la buena poſtura dellos es quando quieren começar a brotar, que eſtan ya llenos de virtud y ſubſtancia, y ſea en todas maneras antes que comiencen a brotar, que ſon mejores, y ſea en creſciente de luna, con q̃ los corten en menguante de dia. Las maneras d̃ poner eſtos arboles ſon muchas ponen ſe de ſus ramos y troços, que ſimiente no lleuan ninguna, que vna que echan luego ſe va bolando, como molſo, y aun ſon tan biuos en prender que al reues pueſtas las eſtacas prenden. Pueden ſe poner de troços cortos como dixe en las oliuas, mas mejor es de eſtacas, que los troços ſon para donde no pueden auer abundancia de eſtacas. Las eſtacas para poner ſean las mas gordas que pudieren, y muy verdes, y ſea tan alta que no ſea menor de quanto ha de ſer el altura, o del ſauze o de la mimbre, porq̃ ſi baxa queda la cortadura o alta, alli haze cepa enderredor della, y no crece mas el arbol, y ſi ſon baxas lleuan mas rama que los altos. Han los de poner haziendo primero vn hoyo, o agujero cõ vn eſtaca, y metan alli la eſtaca del ſauze bien aguda, y atieſſen la con vn maço, y ſi el agujero queda mas ancho q̃ el eſtaca rehinchan le de tierra. Auer de plantar eſtos arboles de baruados ſeria gran coſta, y coſa demaſiada, pues de eſtacas aſsi prenden bien y ſe hazen buenos, ſiẽpre quando los ponẽ los corten los pimpollos que echaren por baxo, porq̃ enderredor de la cortadura le nazcã, y alli hagan cepa, y ſiempre al eſtaca le corten la punta, que de otra manera no ſe hazen buenas, y ſi ſon baxas ternan ventaja, q̃ ſin eſcalera las podran podar, o deſmochar allende de lleuar mas rama, mas tienen peligro de ſer roydas, por eſſo don de eſtan ſeguras de beſtias, ſean algo baxuelas. Las mimbres ſe ponen de eſtaca mas muy mejor es de mugrones hazien do vnos hoyos cerca de la cepa, y alli tumben mimbres ſacando las puntas hazia otra parte, q̃ aunq̃ de troços tambiẽ ſe ponen que ſean de a palmo, o poco mas, y naſcen bien, mejor es de mugrõ donde ſe puede hazer, y quando cortẽ las mimbres para poner, ſea antes que brote nada, y en dia ſereno y enxuto, y ſi van mojadas, o rociadas dañan ſe, y las que han pueſto de mugron corten las con la madre, quando aya vn año, y a otro año ſiguente las traſpongan ſi ſe han de traſponer. Los ſauzes mimbres crecen preſto y no biuen muchos años. Las ſauzeras ſi tienẽ tal ſuelo qual les conuenga, eſtando en tierras donde ay poca leña, ſon d̃ mucho prouecho y renta, y aun Caton por mas principales las pone q̃ los oliuares, porq̃ rentan ſin trabajo ni coſta, y ſin peligro de tẽpeſtades. La principal lauor es ſaber los bien hazer de buena hechura, aunq̃ mas va en el poner, que no vayã muy eſpeſſos, q̃ no toque el vno al otro, y al tiẽpo de poner q̃ vaya el eſtaca al ayre que eſtaua, como he dicho otras vezes. Anſi meſmo q̃ vaya derecho de pie. Los ſauzes ſi ſon para auer leña dellos, hãlos de deſmochar poco antes q̃ quieran deſpojar d̃ la hoja, y luego hazer ſus manojos, porq̃ la hoja no ſe cayga, y poner los a ſecar, y aqueſta es muy gentil manera de

Sauzes como ſe ponẽ

Sauzeras ſõ de gran prouecho para leña y otras colas.

leña, que es liuiana y sana, mas si son para prouecho de la mimbre, han se de podar por la menguante de Enero, o Febrero, antes que comiẽce a brotar, y lo mismo es en las mimbres, mas si han de mõdar las mimbres, pa hazer dellas obras blancas, han las de cortar quando ayan brotado, y en menguante, porque entõces despide la casca ra mejor, y las mimbres se tienen de cortar en dia enxuto, q̃ si rociadas o mojadas las cortan, dañan se mucho, y aun el arbol recibe grande daño. Si cada año las podan, echan la rama gorda, larga y medrada, y si los dexã algun año por podar echan la rama corta y muy menuda, y al tiempo del podar las ramas chiquitas y delgadas han las de quitar junto por dõde nacẽ a la rayz y a los ramos gordos dexen les quanto vna mano de tronco, y sea el corte redondo. Podando los contino echan la rama mas gruessa y espessa, y mas medrada, como las vides. Assi mismo si en el tronco ay algo de seco, podrido y comido, todo se lo saquen y corten hasta llegar a lo verde, y tornara a sanar y echar nueua madera. Reciben en si algunas maneras de enxertos, como dixe en el capitulo general de las maneras de enxerir, y aun la fructa que cuesco, o pepita tuuiere enxerta en sauzes no la terna (segun dize Paladio y otros.) La manera de enxerir en ellos despues del enxerir de passado es d̃ coronilla. En ellos prẽden bien mançanos y se hazẽ los duraznos sin cuexcos, y cerezos se enxirẽ de cuescos en algun hueco, mas mejor de coronilla. La madera del sauze es muy dulce y blanda de cortar, y por esso buena para hazer talla della, y aun es buena para hazer escudos porque luego cierra la herida que en ella dan. De los sauzes que estan sanos y son altos se hazen razonables vigas para enmaderamiento de casas, y se hazen buenas cubas para vino y tajadores pequeños llanos como platos, y aun donde faltan corchos para colmenas, de los sauzes viejos que se paran hueços se hazen buenas colmenas. Dize Paladio, que si en canastos de sauze hazen el azeyte en lugar de capachos, que sale muy mejor.

Las propiedades del sauze.

Son de mimbres muy rezias ataduras, y el sauze buelue las hojas como el alamo blanco, y en aquellos mesmos tiempos Aquella flor que echa antes que se para vana y buela, dada a beuer a los que escupen sangre es buena, mas haze perder la virtud del engendrar, assi a los hõbres como a las mugeres, y aun sacando çumo de las hojas y beuido, templa la luxuria, y aũ si mucho la vsan la quita del todo. Coziẽdo las hojas y corteza en vino, es bueno para los nerujos encogidos. El çumo de las hojas beuido es bueno contra las camaras, y aun para lo mismo aprouecha el poluo de su corteza beuido en vino tinto, y aun aq̃l poluo sana las llagas podridas, que tiene virtud de consoldar, y aun para las llagas que se han hecho en los intestinos, para el escocimiento de las camaras aprouecha beuido, y si ay berrugas tomen aq̃llos polvos y con vinagre beuanlo y pongã en plasto dello sobre ellas y las sanara, y para estas que son dẽtro del cuerpo aprouecha beuido, y para las defuera emplasto. Los ramos de los sauzes son frios y por eso son buenos para colgar en la camara del que tiene calẽturas, mayormẽte tercianas, y roziarlos con vn poco de agua, que resfrian el ayre, y refrescan y confortan al enfermo. En la madera del sauze toman los cuchillos gẽtiles filos, y cortan con ellos muy suauemente, y de la madera de los sauzes grandes se hazen gentiles hastas de lançones hermosas, liuianas y de mucha tura. El prouecho y renta dellos es hazer leña, como dixe arriba, que no de los que llãman sauzes gatillos, que son chicos, y no suben en alto.

¶ Fin del tercero libro.

Libro Quarto, En que tracta de las huertas y sus sitios, y de la manera de los estiercoles y estercolar, y de las cercas, y cerraduras de las huertas y de las maneras y tiempos del regar, y de algunas hortalizas.

Capitulo primero.

POR vno de dos fines son las huertas y hortalizas y fructales, o solamente por deleyte y p uisiõ de casa, o para tracto, digo para vender la hortaliza y fructa. Si para casa, sea en el mejor lugar que hallaren, que para sola prouision no es menester grande sitio. Mas si es para vẽder la hortaliza, procuren q̃ sea cerca de algũ pueblo tal, donde se pueda expender y gastar, q̃ si la huerta esta donde se puede bien vẽder la hortaliza, es de mucha ganancia, y sino es muy perdidoso trato, y sea lexos de dõde suele auer eras de trillar pã: porq̃ la paja q̃ buela asiẽtase sobre las ortalizas y arboles y haze les mucho daño, y por esso cerca de huertas de hortaliza, ni arboledas no cõsientan hazer eras. Quieren tierra grueſſa, con tal q̃ sea suelta, q̃ si es espessa y dura y apretada y muy pegajosa, ala primauera cria ra buenas hortalizas y en el estio sino ay agua sufficiente y abundante arde mucho la tierra, y secan se las hortalizas, y poresso para huertas no son buenos barriales ni arzillas q̃ se seçan mucho enel estio, mas que la tierra en tal manera sea grueſſa, q̃ quãdo la aren no haga grãdes terrones, sino q̃ que de menuda, como si fuesse arena. Es señal de buena tierra la q̃ en ella nace mucha yerua y fresca, yezgos, çarçales, en fin toda tierra q̃ para pã es buena y grueſſa, lo es para hortalizas cõq̃ sea tierra suelta. Es menester q̃ la tierra para huerta sea muelle, porq̃ si dura fuesse, las mas de las semillas se perderiã antes q̃ nacieſſen, y no naceriã tã bien; mayarmẽte las q̃ de su natura son tardias en nater y son muy delicadas. Verdad es q̃ el estiercol haze parar hueca y muelle la tierra, y para todas las plantas, y principalmente pa las hortalizas se requiere tierra grueſſa y substãciosa. Y todas las huertas quieren tierra dulce de sabor y de lauor. Es buena la tierra prieta, mas con ser buena ha de ser enxuta, q̃ si son manantiales, o lopachares no es tierra buena. Han de huyr de las tierras donde de su naturaleza nacen yeruas y arboles venenosos, porq̃ a las hortalizas se les pega mucho de aq̃lla põçoña. Y si la tal tierra fuere naturalmente vn poquito acostada, para q̃ mejor se pueda regar, es bien, y sea tierra de buen sabor. Pues auida esta tal tierra, conuiene la cercar, porq̃ ni ganados ni bestias no entren a roer ni pacer las hortalizas, ni tampoco personas puedan entrar a hurtar. Luego diremos de las maneras de las cerraduras.

Delas maneras de las cerraduras.

CAP. II.

LAs cerraduras para huertas o viñas, o otras heredades, son de diuersas maneras segun lo de mãdan y requierẽ la calidad del lugar, o la necessidad del sitio, o la voluntad del señor de la heredad o su posibilidad. Las mejores cerraduras son de pared, no digo de tapias que estas son costosas, que para auellas de reparar traen alas vezes mas costa consigo que prouecho ala heredad, y cada año se hã de rehazer, mas ha de ser de piedra, o ladrillo. Y si para aquesto no bastare la bolsa y facultad del señor de la heredad, procure hazer cerradura, que llamã biua coma luego dire. Dixe q̃.

es mejor la cerradura de pared, porque ocupa menos lugar, y no daña tanto los arboles que estan cabo ello, como con los çarçales, o cambroneras. Allende de sto en las paredes no se crian conejeras, culebras ni otras animalias ponçoñosas, o dañadoras, mas no las pudiendo hazer todas de cal y canto, mas vale de çarçales que no que este por toda parte la heredad abierta, y estas cerraduras naturales, o biuas son mas seguras, de menos costa, y de mas tura que otras ningunas, y si por caso se queman tornan a nascer. Pues para las auer de hazer tomen las moras de las çarças quando estan bien maduras, y porque de solos çarçales no son buenas cerraduras, por tener las vergas delgadas y flacas, y por esso no se le uantan en alto, sino que se tienden por el suelo, sean las moras de çarças gordas, y que tienen gordas espinas y muy retuertas, y con ello aya simiente de escaramojos muy maduros, y de simiente de espinos, y aun si de solos espinos y escaramojos se puede hazer, sera mas fuerte y ocupara menos tierra que con çarças. Verdad es que la çarça en compañia destos no se estiende tanto, y aun echando abueltas la simiente de rosales blancos, que es de la manera delos escaramojos ayuda bien. Pues auidas todas estas simientes bien maduras todas juntas, tomen vnas sogas de esparto, viejas son mejores que nueuas, y tomen harina de yeros, y con vn poco de agua amassando bien todas estas semillas, con la harina, y desque bien mezclado todo q̃ ni las simientes del escaramojo, ni las otras queden enteras embarren bie̅ las sogas cō ello, de suerte que queden bien llenas de granillos, y pongan a enxugar en vna camara alta donde nadie no los toque. Y entre estas semillas no pongan simiente de algun arbol fructifero, porque por coger la fructa deshazen la cerradura, ni aun junto con las cerraduras no ha de estar, que combida a los q̃ passan a que hagan daño. Pues cauen o aren bien la tierra donde se han de poner, y sea por el fin de Septiembre, y va ya bien hōdo cauada, y hagā dos, o tres sulcos hondos quanto medio pie, y de vno a otro aya vn pie o dos, y si es tierra seca donde las ponen sean en principio del inuierno, digo por Octubre y algo de Nouiembre, y si es tierra fria y humida, porque aya passado el frio, sea por quando las golondrinas encomiençan a venir, y si ay agua en los sulcos saque̅la, o hagan los entonces de nueuo, con tal que la tierra todo el inuirno aya estado cauada, y no vayan las sogas cubiertas mas de vna buena mano, y no vaya apretada la tierra, porque puedā mejor nacer, naceran a los treynta dias, y porque la yerua enel estio les haze daño, q̃ lo seca mucho, entresaquen la bien sin daño de las plātillas, que aun estan tiernas, y rieguen las algunavez quādo son pequeñas, mayormēte si no llueue, y dēde a dos años que ha nacido, corten las junto con el suelo, y echaran mas hijos, y aun creceran mas: mas si de solas çarças hazen la cerradura hinquen vnos ramos de otra cosa entre ellas: porque a ellos se arrimen y subā en alto. Si la cerradura fuere para algū jardin de deleyte dōde no aya temor de bestias que entren, ni de quien mal haga, pueden hazer la cerradura de arrayhanes, puestos ansi en soga de sus huuillas, que hazen gētil pared. Esto se puede hazer en vna parte de las huertas, o si ay pared poner junto con ella jazmines, o yedras que la cubren toda, y esta verde, y aun para los jardines estando cerca de casa, son buenas cerraduras de rosales blancos que son gentiles en su flor, y prouechosos y tienen hartas espinas. Si quieren poner cambroneras, hagan vna buena acequia bien honda hasta la rodilla, y pongan alli baruados y ramos de cambrones, esto se haga en principio del inuierno, y cubran luego de tierra el acequia. Si la heredad es cerca del rio, y el agua se teme que rompera y robara la tierra, o entrara por la heredad y que la dañara, plāten junto con el agua sauzes y mimbreras, alamos blancos que tengan la fuerça del agua, que no rompan la tierra, ni hagan daño a la heredad, y vayan espessos en dos o tres ordenes o liños, y entre ellos echen mucha tierra, que haga grande vallado, porque aunque el rio crezca no pueda entrar, y cō las rayzes y troncos estara fuerte la tierra, y aun a buelta de la tierra echen grama verde desmenuçada, porque haze mucho cespede.

Como se haze̅ las cerraduras de las heredades.

pede. Y donde quiera que hizierē valla dos se haga esto, porq̄ abraça la tierra. Si es la tierra enxuta, o arenisca, conque sea substāciosa de mediano humor, pue dē hazer la cerradura de granados muy espessos, que espinā y son prouechosos. Esto es para donde no es lugar passadero, ni temen que gente haga daño, saluo para el amparo de las bestias y ganados. Otras cerraduras se hazen en las tierras que es hazer le enderredor vna çāja hōda y ancha, para que por baxo sangre, o chupe toda el agua de la tierra. Y ansi desta tal cerradura aura este prouecho ya dicho, allende de la cerradura, y ha de ser tan ancha que ninguno la ose saltar, y ala parte de dentro tenga su ribaço de tierra. Muchos donde se puede ha zer, cercan de agua sus heredades, y es muy bueno con tal que sea tan ancha q̄ no la puedā saltar. Los vallados son me jores en tierra suelta no arenisca que en la tierra gruessa, porque la gruessa con los calores en el estio se hiende y desbo rona, y luego se desgarra, y en qualquiera manera de vallados y fossas que hagan, si es la tierra humida y aguanosa, han se de hazer en principio del oto ño, que es por Septiembre, y si es en tier ra seca han los de hazer llouiendo, y en todos los vallados que hizieren mezclen pedaços de grama verde quantos mas pudieren, que cō ella se haran mas fuertes y duraderos, como he dicho. Muchas mas maneras de cerraduras ay allende de las dichas, mas en quanto yo he hallado aquestas son las mejores, escoja el señor de la heredad la q̄ mas viere que le cumple. Tambien se pueden poner barbados d̄ çarças para hazer pa red y tumbar los como mugrones.

Del agua, y de los tiempos y maneras de sacar o hallar agua, y las señales de buen agua o mala.

CAP III.

LA huerta para que sea buena y ganā ciosa, no basta solamente ser de bue na tierra, y cerca de buen pueblo, mas aun ha de tener abundancia de buen a gua dulce, y de muy buen sabor: por que el agua es la vida de las plantas, y mientra mejor es el agua muy mejor y mas frescas y sabrosas se crian las horta lizas que con la mala agua, y si ay cerca fuente natural que mane bien y de agua abasto es muy bueno: porque se escusa mucha costa y aura assi mas abundancia o si ay cerca rio alguno de donde con al gun ingenio saquen agua y le traygan ala heredad que se ha de regar, y si faltā entrambas estas cosas, el postrimero re medio es hazer pozo, el qual tanto se ra mejor quanto mas cerca y somera tu uiere el agua, con q̄ no sea en valle, o lu gar hondo y humido, porque el pozo que es muy hondo de mas de ser trabajoso al sacar el agua, no es tan buē agua porq̄ participa menos del ayre y sol y el ayre y el sol ennoblecē mucho el agua. Y pues aqui se haze alguna memoria del agua pareceme q̄ sera bien dezir las seña les del agua buena o mala, y de do se sacara mas presto, y porq̄ me parecio biē vn capitulo de Cre. porne algo del. Las aguas mejores son las debuenas fuentes q̄ nascen en tierras de sembaraçadas, y altas a dōde no puedā a cojerse otras su ziedades de fuera, y assi son mas limpias, y las aguas q̄ van por guija son me jores q̄ las que vā por cieno, porque del cieno toman mal olor, y sabor, y mejor la q̄ va por tierra limpia como arenisca, q̄ la de guija porq̄ mas se cuela, y alimpia y es bien q̄ vaya descubierta al sol, y ayre, porq̄ con ello mejora mucho. El agua q̄ corre hazia el Oriente mientra mas lexos esta de donde nace o passando por cabo q̄ la dañe. La q̄ viene de lugar alto es buena, y muy mejor q̄ la q̄ nace en va lles, ni llanos, y aun es mas delgada y mas liuiana, y aquella es buen agua que mas presto se enfria, o se escallenta, y aun lo que se cueze en las tales aguas dl gadas, se cuece mas presto que lo que se cuece en las aguas gruessas, y mientra mas delgada es el agua, mas presto se en fria, y callenta, y recibe en si qualquier calidad. El peso es vna manera de co nocer el agua (y allende de ser clara y sin sabor) la mejor es la mas liuiana. La vna manera de conoscer el agua por el peso, es, pesando yguales medidas. La otra tomar dos paños de lino de vna tela de ygual tamaño y medida, y mo jar los cada vno en su agua, y desque no

Señales de buenas aguas.

gotee

goteen, pesar los que aquel pesara mas que se mojo en agua mas pesada. Tãbien se conosce al tacto, que el agua al tacto gruessa, sera mas pesada que la que no lo fuere, y es señal de buen agua la que no hincha, y se digere presto y para beuer es bueno cozer el agua, porque se adelgaza la grosseza, y viscosidad della y ha de cozerse en vasija de barro q̃ esté limpia. Y dizen los q̃ desta arte hablaron q̃ el agua cozida por si no hincha y que se digere mas presto, y no daña como la cruda y aũ se haze mas clara, y la viscosidad, y orruras de lla vase alo hondo. Las aguas llouedizas son muy buenas mayormente las que vienen en el estio con truenos y relampagos. Verdad es que el agua llouediza se corrompe presto y su corrupcion es causa de corromperse los humores, en el cuerpo del hombre, y aprietã mucho el pecho, y daña la boz, mas si el agua llouediza fuere cozida no se corrompe tan presto, y cogida en el inuierno. Las aguas de los pozos, o que vienẽ so tierra no son tales como las de las fuentes por no tener ayre ni sol y las que son vsadas son mejores que las q̃ no se vsan, y mientra mas hõdo es el pozo es peor el agua. Todas las aguas q̃ vienẽ por mineros de plomo son malas, y hazen venir camaras y tambien son malas las que passan por los mineros de qualesquier metales. El agua de lagunas, o estãques es muy mala, y peor q̃ otra ninguna, que si el agua de los pozos por estar honda es mala (no siendo naturalmente mala) emiẽdase con menearlo y sacarla de contino, mas el agua de las lagunas en en el inuierno engendra flema por su grandissima frialdad, y en el verano y estio se escallenta y por aquel calor y corrucion q̃ tiene engẽdra colera, calenturas, y como son aguas corruptas y putridas causan baços y enfermedades putridas y malas y difficiles de sanar.

¶ Lo mismo hazen las fuentes encharcadas q̃ corren poco, o mal, y como estan detenidas crianse en ellas animales venenosos, y de beuer tales aguas se causan enfermedades mortales, y hinchazones y hidropesias, y enfermedades de diuersas maneras. Y las mugeres que vsan beuer tales aguas no purgan bien, y empreñanse mal y tienen malas preñezes paren con mas trabajo, y aun parẽ las criaturas enfermas y de mal color, y alas vezes piensan que estan preñadas y estan hinchadas, y tienen males en la madre, ques vna falsa preñez y nõ queda dezir mas fino que son aguas pestilẽciales. Las aguas que crian sanguijuelas comunmente son malas, porque son gruessas y cenagosas aũque algunas de llas son buenas, y las sanguijuelas son muy dañadoras, y peligrosas y no las aura en el agua do echan buenos peces y anguillas que las comen, y aun el agua por el mouimiento de los peces sera mejor, excepto que sabe a cieno mas si las sanguijuelas son muchas y grandes peganse a los peces, y llagan los y aun los matã, y es bien donde ay muchas sanguijuelas que echen vnas seras de cal biua dentro en la fuente, o pozo, porque las quema y abrasa, y disipa del todo y despues alimpien el pozo, o fuẽte dela cal. Quiẽ quisiere echar peces en los pozos sea en inuierno porque por estar entonces callẽte el agua se hallaran mejor que no en el verano q̃ por estar fria luego morirã viniendo ellos delo callẽte. El agua que se derrite de las nieues, o yelos es crudia, gruessa indigesta y mala, y causa muchas enfermedades, y daña mucho a los que tienen dolor en los nieruos, mas si la cuezen pierde toda aquella maldad grosseza y pesadumbre. Y es notorio q̃ el agua para ser buena no ha de tener olor ni color ni sabor de alguna cosa, si no que sea muy clara y de la calidad del ayre, que en qualquier color tome nueuo color, y parezca ser de aquel color, y tengã por aueriguado que el agua que llaman zarca que parece algo mezclada con leche, no es buena: porque donde esta detenida se corrompe mas presto q̃ otra ninguna, y cria sapos y otras sauandijas ponçoñosas. De lo qual es señal muy cierta vnos hilos que en ella se criã que parecen cuentas y de ser mala el agua zarca es señal muy euidente que los que la vsan beuer tienen mal color en la cara y en todo el cuerpo, y digo que los sapos, escuerços, renaquajos y otras suziedades se crian en ellas mas presto q̃ en otras aguas. Toda agua de su naturaleza es vna, mas la differencia de su bondad, o malicia viene de los lugares por do passa

Nota de peces para estanques

do passa. El agua salobre a puecha para los q̃ se hazẽ gordos porque los haze en magrecer y adelgazar, tãbien adelgaza los papos, que estan gordos sino estan q̃ brados. El agua fria ayuda ala digestion y da apetito, mas daña los nieruos mayormente los de los dientes, la que esta callente daña el estomago corrompẽ la vianda, y haze la nadar enel estomago y causa vomitos. Las aguas q̃ vienen de a lumbreras, no dexan venir su flor alas mugeres, y causan calenturas. Las aguas gruessas y turbias causan piedras y arenas en los riñones y bexiga no haran tanto daño comiendo cõ ellas cebollas, o ajos, o mezclãdolas cõ buẽ vino, o cõ vn poco de buen vinagre. Las aguas q̃ passan por açufre aprouechan a las postemas de las junturas, y alas durezas, y quita los empeynes y las berrugas. El agua marina quita la começon y farna, y empeynes, y a prouecha en las enfermedades de los nieruos, bañandose en ella quita el cogimiento, y pereza de los miẽbros, aun aprouecha contra la gota coral (que es mal caduco) tomando el vapor della q̃ sea bien tibia. Las de alcreuite aprouechan al dolor de la madre, tomando el vapor por baxo, y la marina aprouecha para si algũo a sido mordido de alguna biuora, o culebra o animal ponçoñoso, estãdo metido enel mar y rescibiẽdo las hõdas, y lo mismo aprouecha cõtra la mordedura del can rauioso, enxuga las piernas y llagas dellas, mas haze prietas las señales dellas quiẽ quisiere hazer agua artificial en falta de la natural para alguna medicina, puede lo hazer facilmente (como dize el Galeno en el libro de simplicibus) como en de feto de marina echar sal, y hazer sulfureado alcreuite. Delas aguas q̃ de su naturaleza salen fuera de tierra no es menester dezir como son fuentes y rios, y aguas corrientes, mas pues no ay estas en todas partes es necessario, hazer pozos, y si son para beuer las personas procurẽ los hazer en lugar alto auiẽdo alli agua porque es alli mas delgada, mas si es para ganados, o para regar hagan le donde aya abundancia de agua y lexos de estiercoles, y otras suziedades y siempre procure assentar dõde ouiere buenos ayres y abũdacia de buen agua, porque es la mayor parte para tener salud y biuir larga vida que donde es mal agua y mal ayre deuen de huyr, como enemigo muy cõtinuo que cõbaten con la muerte. Y pues el agua es grande parte del mantenimiento ha se de procurar buena q̃ la mala daña mucho, que es põçoña q̃ entra por la boca, y por esso daña mas, y mata mas presto. Las señales donde ay agua son estas, enel mes de Agosto, o Septiembre antes q̃ salga el sol pongan la barua junto al suelo, y miren hazia el oriente, y de dõde vieren q̃ del suelo sale algun vapor, como niebla, alli aura agua, y señale el lugar dõde es q̃ es cierto q̃ alli esta mas cercana, aunque parezca estar seco por encima. Es assi mismo señal de agua dõde de su naturaleza nascen cañas, sauzes, carrizos alisos, y edras, junqueras, y otras plantas, que no se pueden criar sin abundancia de agua. Es assi mismo buena señal, si ay alli de rocio no auiendo lo en otras partes, o que alli lo ay mas en cantidad, o q̃ alli esta la yerua mas verde que en otra parte enderredor. Mas aunque ay señal de agua en vnas tierras mas que en otras es de saber que vnas son mejores que otras, y si puede ser deuen escoger la mejor, si es greda, o barro, dbaxo suele auer poca agua, y no de buen sabor, si es lega no sera el agua cenagosa y de mal sabor y muy honda. Enel arzilla suele auer poca agua, mas es buena. La tierra prieta tiene poca agua, mas es de buen sabor, en los cascajales suele auer poca agua, mas es delgada y de buen sabor, y dõde juntamente ay cascajo, y arena aura mucha agua, y sera muy buena. Son mejores aguas las que nacen al pie de algun cerro que las que ay en valles, o planuras por la mayor parte son gruessas, y pesadas y salobres, y de mal sabor, digo si son valles llanos, y no costeros, y para prouar si ay agua cauen vn hoyo ancho, quanto tres pies, y cinco en hondo, y pongã alli vna vasija de metal, cobre, o plomo, o estaño, vntada con vn poco de seuo por dentro, y fuera, y pongan la boca a baxo, esto hagan quando el sol se quiere poner, y tapen el hoyo cõ vnas canas y hojas como q̃ de bien cubierto, y otro dia saquen la vasija, y si en ella hallaren algunas gotas es muy cierta señal de agua.

Para agua.

gua. Esto se ha de hazer por fin de Agosto, y en tiempo enxuto. O tomen vn jarro, o qualquier otra vasija de barro que no este cozido, y este bien seco, y pongãle allí (como dixe del vaso de metal) y no vaya vntado y cubranle bien como al otro y si ay humor estara deshecho ala mañana. O poner vn poco de lana, y cobrirla y si ala mañana torciẽdo la sacare agua, es señal de auer harta agua. O poner vna escudilla llena de azeyte con su mecha que sea buena encendida, de manera que sin tocar en ella pueda bien arder toda la noche, y pongan la alli baxo, y quede cubierta como tenga algun respiradero, y si ala mañana teniẽdo azeyte, y mecha estuuiere apagada, es señal de agua, mas si se esta biua, es señal de tierra seca. Estas prueuas que he dicho se han de hazer en los tiempos que he dicho estando la tierra bien seca. Assi mesmo donde ay mõtes de arboledas, seluas, y espessuras si los cortan, y arrasan y los labran manaran fuentes, aunque no las aya auido antes porq̃ la substancia, y humidad que se empleaua en produzir los arboles se conuierte en aguas, y fuẽtes manãtiales y arroyos, mas mas acontece muchas vezes auer agua, y no salir buena y conoceran que tal es desta manera. Antes q̃ descendã alo hõdo metan vn cãdil encendido, y si lo mata el olor, del agua es mala, sino es buena que las aguas de los mineros echan vn vapor como humo, que mata el candil, y aun ahoga ala persona, sino huye presto. Tambien se prueua el ser buena si la echan en vna vasija de cobre, o latõ luzia, y si no dexa manchas es buena, y si las dexa es mala: y es señal de buena si el agua cuezen en vna caldera limpia, y no haze assiento ni orruras en lo hõdo. El agua dõde ay yesso por la mayor parte es salobre y de mal olor y sabor, y aũ huele mal. Es señal de agua salobre sino se cuezen en ella las legũbres, como son garuanços, lantejas, aruejas, y todas las demas, antes se paran empedernidas, q̃ en el agua dulce se cuezen, no en otra.

Para conocer q̃ tal es el agua.

Conoce se assi mesmo ser buena, como dixe arriba, en ser muy clara de color, y las otras propriedades que no sea cenagosa, que este fria en el estio, y caliente en el inuierno. Si los que la vsan a beuer estan sanos del pecho, y tienen clara la boz, que tienen buen color en el rostro, sino tienen malos los pulmones, sino tienen mal de hijada, ni riñones, ni bexiga. Pues viendo comunmente estas señales en todos los que della beuen, ayan por cierto ser buen agua. Pues auida ya el agua qual quieren, o mejor pudieren, agora sea trayda de otra parte, o con caños, o acequias, o natural, procure se si es para regar la huerta, que este algo mas alta que ella: porque mejor pueda correr auiendo algo de ventaja, que si estuuiesse llano. Y si es pozo de hanoria, con la tierra que del sacaron pueden hazer anden para la bestia y caera el agua en el alberca, la qual sea la mas alta que ser pudiere, y han de procurar quanto mas pudieren que sea en medio de la huerta, porque mas sin trabajo y mas presto se regara, y con menos agua y a menos costa. Y si el pozo es de buen ladrillo muy cozido, sera el agua mas sabrosa que si fuere de piedra.

Como se ha de regar la huerta, en que tiempo y como y qual es la mejor agua para ello.

CAP. IIII.

QVE tal ha de ser el agua para regar las hortalizas y todo lo de mas todos o los mas agricultores dizen y cõcuerdan que sea dulce, y de buen sabor, porque mientra mas dulce y sabrosa fuere para beuer, tanto sera mejor la hortaliza que cõ ella se regare y mejor sabor, porque la que es muy salobre desseca, y es muy contraria a las plantas, que las haze roñosas, y algo amargas. Y mucho mejor sera la hortaliza, arboles y frutas con el agua que es muy buena para beuer, que con la que no tiene buen sabor.

¶ Assi mesmo para regar ha de ser el agua medianamente fria, que la que esta algo caliente en lugar de refrescar escalda la hortaliza, y es muy cierto que la hortaliza que con agua fria se regare estara mas alegre, y sera mas sabrosa. La mejor de todas las aguas para la hortaliza es la llouediza si viene en tiempo, q̃ ni es-

ni eſcalda, ni haga daño, porque laua la hortaliza del poluo, guſanillos, y piojuelos, q̃ la comen, y aun es mejor el agua q̃ viene de noche, porq̃ no eſcalde la hortaliza, eſto es en el eſtio, y mejor agua la que viene con cierço, porque eſta mata mas preſto los guſanillos, y piojuelos, mas pues no llueue ſiempre quando es meneſter, es neceſſario buſcar otra manera de regar. El agua de rios, la que viene por azequias es muy buena para regar, ſaluo que dizen que cria mucha yerua, y el agua para regar no ſea detenida, ni corrompida, que es mala, y daña mucho la hortaliza, y aun caſi todo lo que ſe regare con ella, y anſi miſmo porque el regar deſtruye, y diſsipa mucho la tierra, que ſe lleua la flor della, y dexa ſolamente el arena, y para ſe la tierra tieſta, dura, y empedernida, por eſſo la tierra q̃ ſe riega ha meneſter mucho eſtiercol, y aun rehazerla de buena tierra. De la manera que ſe aya de eſtercolar dire en el capitulo que ſe ſigue, pero es muy bien que quãdo regarẽ echen en el alberca eſtiercol muy podrido, y cieno de rio o de otra parte, y quando regarẽ meneẽ lo mucho, porque el agua vaya muy turbia, y eſta es muy gẽtil manera de regar que juntamente ſe riega y eſtercola y en graſſa la tierra, que aunque no es tan baſtante como echar eſtiercol, porque no para tan hueca ni tan eſpongioſa la tierra, empero penetra mucho, y cala con el agua, y haze la muy grueſſa y de mucha ſubſtancia. Y anſi eſcriuen que haze el Nilo en Egypto, el qual es muy turbio y cenagoſo (como dize el Galieno, y otros auctores.) Y eſto es muy gentil manera de regar para los panes que ſe ſuelẽ regar que paſſe el agua por algun cieno, o eſtiercol muy podrido, y aun es bueno echar en el alberca tierra grueſſa y muy holgada, porq̃ el agua lleua lo bueno al regar, y ſi ay arena q̃ daſſe en lo hondo dẽl alberca, mas quiere toda via eſtiercol que lo pare hueco, y deſta manera ſe puede ſacar de qualquier tierra la flor, y lo mejor della, deshaziendo tierra en agua, que el arena queda en lo baxo, y el agua ſe lleua lo bueno. Eſto ſe haze muy bien en tierras que eſtan muy podridas con eſtiercol o con cieno de las calles, q̃ todo eſto es muy prouechoſo para los ſembrados y huertos, mayormente ſi lo lleua el agua como he dicho. El agua para regar no ſea ſalitroſa, ni ſalobre, ni de otro mal ſabor, porque es muy dañoſa, y digo que le echen a bueltas eſtiercol de eſtablos, lo qual ſu calor ayuda mucho, y para la tierra eſpongioſa. Y ſi el agua para regar viene de nieue, o de fuentes, que ſon demaſiadamente frias, es biẽ de tenerlas en alguna alberca, para q̃ pierdan algo de aquella crudeza y frialdad. Y para eſtas tales aguas es mas neceſſario la mezcla del cieno, y de eſtiercol q̃ he dicho, porque de ſi miſma es mas eſteril que la de los rios. Los tiempos apareiados y buenos para regar ſon, o a la mañana antes que ſalga el ſol, o caſi, y mucho mejor es a la noche, porq̃ mas tiẽpo goza la planta del freſcor del agua, que lo vno el ſol no la deſſeca tan preſto, y refreſcamas que ſi la riegan cõ el ſol, no ſolamẽte ſe ſeca luego, mas en lugar de refriar, y refreſcar eſcalda, y ſi el agua va caliente haze lo miſmo, y por eſſo es biẽ que vaya fria, y en tiempo que haga ſu efecto de refreſcar, con tal q̃ como dixe no ſea fria demaſiadamente, mas ſi fuere entre ſombras, o coſa que continuamente ſe ſuele regar, no le hara tanto daño, aunque la rieguen entre dia, como dañara en lugar deſcubierto al ſol, y en lugar que ſe riega pocas vezes. Las vezes que huuieren de regar dexenlo harto de agua, que mas vale regar pocas vezes y bien, que muchas y dexar la tierra ſediẽta, que mas quita la ſed vn buẽ golpe de agua, y mas aprouecha q̃ muchas guſtaduras, o tragos, y en ninguna manera rieguen en el eſtio, ſino como he dicho.

¶ Item ninguna coſa ſe deue regar quando eſta en flor, ſino por el pie, porque ſi el agua da en la flor la daña, y eſcalda. Si con agua tibia (que no eſcalde) riegã en inuierno las ſemillas, como ſon perexil y otras ſemejantes, mayormẽte las que ſon tardias en nacer, nacerã mas preſto mas ſon de mas poca tura. Y ſi en inuierno por caſo regaren los arboles y hortalizas, y otras yeruas no ſea quando yela ni cerca de la noche, porque ſi en la noche elare antes eſte embeuida el agua, y no ſe enuedrie al pie del arbol, ni de la mata, y eſto baſte aſsi breuemente de los tiempos y maneras del regar juntamẽte

con lo que dixe arriba en el tercero libro.

De las maneras del estercolar, y tiempos y manera de estercolar: y como y donde se han de hazer los lugares para podrir el estiercol.

CAP. V.

ARriba en el primer libro prometi q̃ aqui trataria de las maneras de los estiercoles y tiempos de estercolar, y aũ que entõces era biẽ dezir dello en el tratado de pan lo de alli dire aqui, por no repetirlo tantas vezes, y sea este capitulo general de las maneras principales de estercolar, assi para panes, como arboles huertas y viñas, que lo que en vno se dixere, casi del otro se podria entender y exercitar de la misma manera, y este es vn prouecho grande que pocos le procuran, y los que lo hazen mal, y sin tiempo q̃ por acertamiento, o caso acertã. Que la verdad es que por culpa de los q̃ labrã la tierra, no frutifican tanto como haria si fuesse bien estercolada, y nunca se cansaria, y en vna huebra cogerian mas fruto que en dos, y aunq̃ a vnos fructos sucedan otros, como vimos que los moros hazian en la vega de granada, y cõtinua mẽte vemos en las huertas, esto por la substancia q̃ el estiercol pega a la tierra. Y aunq̃ Theo. dize (y dize verdad) que para biẽ o mal fructificar, mas va en los temporales que en la tierra, pero mucho va en la buena, o mala disposicion della, que si el año de si es bueno, y halla la tierra bien aparejada mejor frutificara q̃ sino lo estuuiesse, y si el año acude auiesso toda via lleuara ventaja. Verdad es q̃ las tierras estercoladas en los años faltos de agua no lleuan tanto, ni tan buen fructo como en los años lluuiosos, o donde se riega, porque el estiercol es caliente y seco, y si no ay humor antes daña en los tales años mayormente a las plantas q̃ son pequeñas, como son miesses, y sus semejantes, y por esso donde no se riega, y es tierra muy seca, mejor es cieno, o ceniza q̃ no estiercol de animales, saluo si no es tan podrido q̃ aya perdido mucha, y aun la mas parte de calor y vaya echado, y repartido como lo ha menester la calidad de la tierra, como dire mas adelãte en este capitulo, mas entre los arboles no es tan daños, con tal que vaya echado en inuierno, y muy podrido, porq̃ el sol no tiene entre ellos tãta fuerça porque si son muchos cubrẽ el pie cõ su sombra, y alli no arde tãto y por q̃ generalmente la ceniza es muy prouechosa, y no daña, en muchas partes, mayormente en Italia cerca del Pado, q̃ es vn rio della sacan el estiercol, y lo quẽman, y hazen ceniza (como Plin. dize) y con la ceniza estercolan sus tierras, por q̃ la ceniza da mucha virtud, y no quema la tierra como haze el estiercol, si no ay mucho humor, q̃ para donde se riegã las tierras, o en las huertas, mejor es el estiercol q̃ sea podrido, porque ello cõ el agua para muy hueca la tierra, y si son tierras frias mientra mas nueuo es, da mas calor, q̃ es lo que ellas quieren con tal q̃ vaya podrido, y las tierras que se riegã, si son muy humidas, han menester mas estiercol. Y esto auiso para que vean el prouecho del estiercol en la lauor de la tierra demas de dar substancia, q̃ si vna tierra sin estiercol, se vsa regar el agua la aprieta mas q̃ vn pison, y la daña, y echa a perder la plãta, y si lleua estiercol la para hueca, y cõserua mas el humor, demas que las tierras q̃ se estercolan lleuan el fructo mas temprano.

¶ Primero pues q̃ diga del tiempo, y manera de estercolar dire de algunas maneras de estiercoles. Lo mejor de todo para engrassar y dar mucha substancia y virtud a la tierra es lo de las aues, digo gallinas, y muy mejor de las palomas que lo de las aues de agua, como anades y ansares, es muy malo, y daña mucho la tierra y la quema, lo de las palomas es excelente, que echando poco dello abona mucho la tierra. Lo segundo dizen que es lo de las personas, y esto vsan mucho en Milan, mas porque es muy caliẽte han lo de mezclar cõ los otros estiercoles que por si solo daña la tierra, q̃ la escalda, mas yo no estoy biẽ con el parecer de los q̃ lo alaban, lo vno por su mucho hedor, lo otro porque ni para hueca ni fofa la tierra, como lo de los animales caseros, y de otros. Dixe arriba de la orina podrida, la qual es mejor para los arboles que otra manera de estiercol, y si esta en podridero medio año, es muy buena. El estiercol de asno es

Qual es mejor col para ertas.

mejor

mejor para las huertas que de ninguna otra bestia, porque comen despacio, y quebrantan mucho la ceuada, y por esso cria poca yerua, y tras ello lo de cabras, y ouejas, y luego lo de los cauallos y mulas siendo biẽ podrido, q̃ si es nueuo como los cauallos tragan la ceuada casi entera, cria mucha yerua. y por esso es bueno nueuo para los prados, y muy podrido para las huertas. Lo de los bueyes ha de ser mezclado cõ otro para ser bueno para pan. Lo de puercos es muy malo saluo para los arboles que dixe, y para las hortalizas siendo muy podrido y deshecho en el alberca, y mezclado con otro, mas para el pan no ay tal estiercol como la ceniza, y aun en muchas partes el mismo estiercol quemã, para echar la ceniza en el baruecho que la ceniza no cria yerua, por esso deuẽ en el baruecho quemar paja, leña, retama, estiercol, y todas las cosas que pueden hazer ceniza. Para los panes, y viñas dizẽ que es muy bueno sembrar altramuzes. Para los panes dize Crecentino, que los siembren por Iunio y que poco antes de la sementera los derruequen, y aren la tierra, y que la engordan mucho. Como se vuiesse de hazer para las viñas ya lo dixe tratando dellas. Mas el estiercol de las palomas y gallinas, que dixe que era muy singular no lo han de echar en el campo, o tierra a montones como lo otro, saluo pocos dias antes de la sementera sembrar lo a puños por el cãpo, como quiẽ siembra trigo, o ceuada, porque de otra manera no bastaria, y aun esto se puede assi hazer cõ el estiercol de cabras, y ouejas. Otra manera ay de estercolar las tierras de pan con agua turbia q̃ las engruessan mucho, y que aquella agua vaya algo turbia, digo que en aquella agua ayan deshecho cieno, o estiercol biẽ podrido, o tierra gruessa, y aun si la tierra es areniſca, echarle a bueltas tierra gruessa, y por el cõtrario, y si estiercol no pueden auer (que para las huertas necessario es lo de animalias) dizẽ Crecentino que en el inuierno echen paja de qualquier rama, o juncos en lugares donde passa gente, o en los corrales dõde duerme, o huella ganado, y alli se emboluera con el lodo y agua y alcẽlo dende a tres o quatro dias en montones, y enxugan do se bien boten los en el campo, o tierras q̃ se hã de estercolar, y alçados aquellos montones echan mas paja, y si es lugar donde ay helechos, y yezgos, y ceguas puedẽ los echar a podrir, o qualquier otra cosa como cardos, yerua y aun el lodo de las calles es muy bueno. Y esto tal pueden echar en las tierras poco antes de la sementera que no cria yerua, mas para tener abundancia de estiercol no se puede hazer sin tener muladares en q̃ se recoja, y pudra, y esto es necessario al labrador, mayormẽte si tiene tierras flacas, o tan pocas q̃ puedẽ poco holgar, q̃ con la huelga mucho se rehazẽ las tierras. Pues si es huerta, o en casa del campo que llamamos granja, o alqueria sea algo apartado de cosa mayormente de la puerta por amor del mal olor y vista, mas no sea tan lejos q̃ se haga pereza echar en ella vassura de casa, sea apartado de arboles, que el humo q̃ dellos sale a la primauera daña mucho entonce a la flor y despues a la fructa. Assi mismo ha de ser lexos de pozo de beuer que corrompe mucho el agua, mas sea el muladar en lugar baxo, hecho a manera d̃ hoyo porque alli se recoja siẽpre agua, assi de la vertida, como dela llouediza, y si no llouiesse procuren de echar alli agua de otra parte, y si fuere de rio, o de alguna laguna que este tibia engrassa mucho el estiercol mas que la fria. Y en este tal muladar que echen quanto estiercol pudieren, y todas las immũdicias de casa mezclado vno con otro, y con el agua podrida, y sera bueno. Y porque es malo el estiercol nueuo q̃ cria mucha yerua, son necessarios dos muladares, para q̃ entretanto q̃ lo vno se gasta, que esta podrido hagan otro de nueuo para q̃ suceda vno a otro, y porque el sol haze mucho daño al estiercol, que lo seca mucho, quiere estar el muladar a la sombra, por esso defiendan le del sol quanto pudieren auiẽdo mucho humor en el muladar podriranse las simientes de yeruas mas no ha de ser tanto viejo, ni mas podrido qué passe de año, porq̃ pierde mucho la virtud. Assi mesmo el estercolar sea en mẽguante, porque no criara yerua, o no tãta como si en creciẽte lo echassen, y por esso manda que do quier que nazca yerua, como son en los prados estercolen

Estercolar sea en menguante.

con estiercol nueuo, y en creciente, y esto han de guardar mas en las tierras para pan, y en arboledas de estercolar lo en menguante que no en las huertas, porque alli continuamente escardan y sacã la yerua, lo qual no se puede hazer assi en los panes. Y porque cõuiene en todo tener regla para no errar, sepã q̃ la tierra que no se estercola y peca al q̃ de fria, se yela mucho mas si mucho la estercolan arde, mayormẽte si es tierra algo caliẽte y hornaguera, y assi en las tierras calientes echen menos estiercol que en las frias, menos en las secas q̃ en las humidas, y en lo muy humido estiercol de palomas, o hojas de cipres donde ay mõte dellos, menos en las grueſſas que en las flacas, y mas en los cerros que en los valles, y mas vale estercolar muchas vezes q̃ vna, que lo poco se puede emmendar echando mas, y lo demasiado no se puede quitar, y daña alas vezes y esto es como quien echa sal en la olla, que a lo poco pueden emmendar, y lo mucho no lo sabẽ todos quitar. Assi mesmo en las tierras que se riegan han de echar mas estiercol que en las que no se riegan, y si tienen tierras frias repartir a ellas lo de animalias y gallinas, y palomas, y a las calientes y enxutas del lodo o cieno, o semejãte q̃ no arde, y el tiempo de estercolar, allende de ser en menguante, como arriba he dicho, ha de ser en el inuierno, o en tiempo frio, o nublado, y echarlo en sus montones, y al esparzir, o estẽder los montones no estiendan mas cada dia de quanto se puedan cubrir porq̃ pierde el estiercol la substancia, y poco antes dela sementera lo estiendan y si la sementera ha de ser por el otoño han de estercolar las tierras antes del, o si es del tremesino, o para simientes que se siembrã a la primauera ha de ser el estercolar por el inuierno, y aun en todas maneras de estercolar y tiempos es mejor en el inuierno, porque con el agua se encorpora mucho el estiercol y la tierra, y si es estiercol viejo, lo pueden bien echar antes de la sementera, mas si es nueuo que no ha estado en podridero ha de ser por el inuierno, y para los arboles y viñas ha de ser el estiercol viejo y escauar los en el inuierno, porque lo tengã en el escaua, y en aquel tiempo se mezclara bien, y quando venga la primauera aura perdido el calor, y esto se ha de hazer assi en todos los arboles que quieren estercolarse, mayormente en los que no se riegan, y esto basse breuemente dicho de las maneras de estiercoles y tiempos de estercolar.

Buen auiso para estercolar tierras.

Del repartimiento de la huerta.

CAP. VI.

AVIENDO ya cercado tanto campo quanto cada vno viere que le pertenece, o quato la facultad y oportunidad del lugar demanda, y si ser pudiere que el pozo, o fuente este en la mitad como ya he dicho arriba, han de repartir la huerta en muchas partes, assi ordenadas que toda se pueda regar, y han de hazer vnas regaderas maestras que por toda la huerta lleuen el agua. Y porque ay arboles que se quieren mucho regar como arriba he dicho, y algunas yeruas que no se plantan cada año como rosales, lirios, apio, y llanten, y otras semejantes, que se crian con agua, estas tales pongan en las regaderas maestras, junto con ellos, porque alli ternã mas continua agua, q̃ en las tablas, y en las tablas pongan los que no han menester tanta agua, aunque en quanto ser pudieren las tablas para la hortaliza han de ser desocupadas y desembaraçadas de sombras de arboles, y de rayzes, que mucho daña la sombra a la hortaliza, assi en su bõdad del sabor como del crecer y hazerse grande, y mucho va en poner cada cosa en lugar q̃ le conuiene. Y muchas vezes por no saber esto ponen los arboles y plantas q̃ quierẽ sol en la sombria, y por el contrario, y por esso cõuiene saber q̃ arboles o yeruas quierẽ sombra, y quales sol, y quales agua, y quales enxuto, para que cada cosa se ponga en su lugar, y esto hecho teniendo la bien cauada, y estercolada, y hechas sus eras, vengamos a dezir de las hortalizas. Y las heras para poner de primero las semillas sean angostas, porque las puedan escardar sin hollarlas.

En que generalmente habla de algunas enfermedades de las hortalizas, y otras particularidades.

CAP. VII.

Dixe

DIxe arriba en el primer libro que cõuiene sembrar el trigo en creciẽte porq̃ se haria muy mejor que sembrado en menguante. Lo mismo auisa Crecentino en las hortalizas diziendo que en creciente se deue procurar sembrar, con tal que si ser pudiere sea en el primer quarto de creciẽte, y lo que del sembrar se dize se entienda del trasponer, y con el trasponer crecen mucho mas, y hazense de mejor sabor, mas no sea cerca del plenilunio ni en el, y aun dize el Theophrasto que se hazen mejores las hortalizas poniendo a mano la simiente que no arrojãdola, mas esto creo que sera en algunas, y no en todas, porque del poner a mano no creo que aya otra vẽtaja si no poner las derechas como hã de nascer y esto se podra hazer en los melones y cardos, y rauanos, y en las semillas q̃ tienen la simiente crecida y se ha de poner rala. Assi mesmo muchas hortalizas mejoran mucho tresquilãdolas como vemos en las cebolletas, mas si las cebollas tresquilan sea en tiempos serenos, porque si llueue entra el agua por las cortaduras, y las pudre, y tambien se tresquilan el porrino, y aun perexil, y yerua buena. Quando las hortalizas crian piojuelo, o qualesquier otros gusanillos si llueue bien encima luego pereçen, o poner montoncillos de estiercol nueuo entre ellas que alli se acogen y alli pisen el estiercol y moriran. Estas sauandijas por la mayor parte se crian en tiempos humidos, y en lugares guardados de todos los vientos, mas para que no nazcan y assi mesmo para contra otras animalias que no coman las simientes so tierra, ni royan las rayzes ay algunos remedios, y esto aprouecha no solamente para las hortalizas, mas aun para el trigo. Dizen que tomen çumo de vna yerua que nace en los tejados, que ellos llaman sedo, el maestro Antonio de Nebrixa la declara yerua canilla, y yerua puntera, y saquen el çumo della, y poca agua si quisierẽ y echen a mojar la simiẽte en ella vna noche, y otro dia la siembran, y lo mesmo se haze con çumo de de siemprebiua, y no las tocaran oruga, ni otros gusanillos y lo mismo hazen con çumo de cogombrillos amargos y vn poco de agua, o con alpechin no salado, o con hollin de chiminea y agua, y con esto no tocaran las rayzes ni las hojas. Si tienen la simiente en mojo en buẽ vino, no terna gusanillos despues, y si con hiel de toro mojan las simientes no comeran las semillas antes que nazcan. Dize Paladio, que si en vna concha de galapago, y sea reziente, tienen las semillas a secarse, que no criara piojuelo, ni otras sauandijas, o sembrar entre las hortalizas y yerua buena, mayormente entre las berças. Y aun dize que si majã veleño y sacan el çumo, y lo mezclan con vinagre fuerte, y cõ vn ysopillo lo echã en las hortalizas q̃ matara vnas pulguillas, o pulgon de la hortaliza, y si quemã entre las hortalizas pajas de ajos huyen las orugas, o quemando piedra açufre. Las hormigas huyrã de la huerta moliẽdo piedra açufre y oregano y echarlo en el agujero dellas, o si vienen de fuera poner ceniza, o cal por donde entran, o assi muy biẽ es echarles en el agujero dellas agua bien caliente, mayormente de torniisca. Contra los topos es bueno enterrar vnos cantaros q̃ estẽ derechos boca arriba, y yguales del suelo, y ellos piensan q̃ son sus agujeros y entran, y no pueden salir. Dize Pala. q̃ vean los agujeros donde estan, y q̃ los tapẽ todos saluo el mayor dellos y q̃ tomen vna nuez gorda, y la horaden y saquẽ todo lo que tiene dentro, y que la hinchan de piedra açufre molido, y pajuelas y cera, y la põgan a la boca del agujero algo dentro encendido, y procuren con vn cañuto soplar el humo hazia dentro, y con aquello se ahogarã los topos, o huyran, y los ratones del campo pereceran si a la boca del agujero echã pro de ceniza de alcornoque, de manera que tapen algo el agujero, y criaran sarna y moriran. Las culebras huyẽ quemando cosas de mal olor, como galuano cuernos de cieruo, o pelos, y vñas de cabras, y otras semenjantes cosas. Muy singular cosa es para los escarauajuelos que dañan la hortaliza, y otras sauandijas, tomar vn vientre de carnero reziente, y lleno de vitualla como se esta, y cubrirle vn poco de tierra en la huerta, dende a dos dias hallaran alli allegados todos los escarauajuelos y mosquitos y otras animalias que dañan, y a dos o tres vezes que asto hagan

Contra los topos.

no quedara nada deſto en la huerta. Es muy bueno ſembrar garuãços entre las hortalizas, nacen muchas vezes caracoles, y eſto ſe puede coger a mano, o tomar alpechin, o ollin deſecho en agua, y y con vn yſopo echarſelo. Cõtra los ñublos aprouecha mucho ſi en la huerta por muchas partes hazen humo cõ paja o con otra coſa. Todas eſtas animalias mayormente el piojuelo y oruga ſe criã entre los arboles mas q̃ en lugares deſſembaraçados, y eſtos ſi ſon grãdezitos cogellos a mano, y quemarlos, y ſi no, las mañanas quando haze algo de frio ſacudan la hortaliza, q̃ eſtarã encogidos cõ el frio, y caeran ligeramente en el ſuelo y allilos rehuellen, y dize Col. en eſte miſmo lugar y aun Pal. y porq̃ al vulgo pareſce coſa de hechizeria no loquerria poner mas es coſa natural, y no es mal. Dizen que ſi la hortaliza tiene piojuelo que vna muger quando tiene ſu flor, de dos, o tres bueltas deſcalça en derredor dela era, y caera todo el piojuelo, y no es de marauillar pues tanta es en aquel tiempo ſu ponçoña, que mancha vn eſpejo ſi a el ſe mira, y aun muchas vezes le quiebra, como por experiencia ſe vee pues no es mucho que mate el piojuelo. Las ſimientes de las hortalizas ſe hã de guardar en lugar muy enxuto, y donde las guardaren no derramen agua que ſe daña mucho con la humidad. Dize el Theophraſto, que las ſemillas delas hortalizas no crian guſanos dentro de ſi como el trigo y otras. Otra coſa tiene neceſſaria las hortalizas que cada y quando que tuuieren yerua ſe la quiten, o cõ la mano, o con la eſcardadera, mas ſea con tiento, como ni huellen la hera, ni deſcubran las rayzes de las yeruas, ni las arrinquen, y el tiempo del eſcardar ha de ſer quando la tierra eſte no muy mojada que ſe rehuella y rebate, ni quãdo muy ſeca. El traſponer de la hortaliza allende de ſer en creſciente (como he dicho) ſea en tiempo humido, o nublado, o ſobre tarde, porque con el freſcor de la noche repare algo, y ſiempre la arranquen en menguante de dia que es ala tarde, y rieguen la dende a rato que eſte traſpueſta ſi haze tiempo ſeco, que ſi ala mañana la traſponen haziendo ſol, para ſe marchita y no prende tambien, y aun pierdeſe mucho della, y la que queda como eſta ya chica tomada del ſol no crece tambien ni ſe hara tan buena como ſe hiziera. La huerta para la hortaliza quiere eſtar muy eſtercolada a los tiempos y manera q̃ he dicho, y muy mollida cauada, q̃ con ſobra de buena lauor le hazen dar vnos fructos tras otros, y aun mezclado vnos con otros como dize el Cre. El traſponer ſe haze de dos maneras (no hablo agora del puerro, ſaluo lechugas o berças o ſemejantes) o con vn palo hazer el agujero, y meter alli la rayz de la planta, o con hacho agudo leuantar vn poco la tierra, y meter la alli de baxo, y tornar a pretar bien la tierra, y ſiẽpre en las hortalizas q̃ puſieren, y en todas las yeruas q̃ de el cogollo deſcubierto ſobre tierra, porq̃ ſi queda cubierto con tierra ahogaſe como no tiene por donde brotar, y perece, anſi meſmo ſe hã de traſponer algo chicas, porq̃ prende mejor por tener las rayzes mas tiernas, y hazenſe poreſſo mejores. En todas las hortalizas q̃ ſe ſiẽbrã de ſimiẽte menuda como ſon colino, lechuguino, nabos, cebollino, cenahorias, rauanos moſtaza, y otras ſemejãtes, tomen la ſimiẽte y mezclen la cõ harta cãtidad de tierra, o arena, de manera que entre gran cantidad de tierra o arena, vaya poca ſimiẽte, y mezclẽla mucho, y anſi la ſiembrẽ, porq̃ ſi ſola ſin eſta diligencia la ſiembran cae muy eſpeſſa, y naſce a manchones en vn cabo mucho en otro poco, y en otro no nada y ſi va como digo cae y gualmente, y no mas eſpeſſa, ni rala de lo q̃ es meneſter, y ſale mas medrada y criaſe mejor, y eſto ſe guarde en todas y principalmente en las ſemillas, q̃ no ſe han de traſponer, q̃ eſtas tienẽ remedio, que al traſponer ſe enrralen, mas toda via lleuan ventaja ſi van ſembradas como digo. Pues auiẽdo dicho en ſumma eſtas generalidades de las hortalizas vengamos con la gracia de Ieſu Chriſto a tratar particularmẽte de algunas dellas por ſi.

El tiẽpo del traſponer de la hortaliza.

De los ajos.

CAP VIII.

SOn los ajos de dos maneras vnos llaman blancos, otros caſtañuelos, no diffieren en la lauor mas de quanto lo blanco ſe querria ſembrar algo mas temprano que lo caſtañuelo, quieren tier-

ras

ras grueſſas con tal que ſean dulces y amoroſas en la lauor, y aun en las tierras nueuas ſe hazen mejores que en las que eſtan vſadas y canſadas, y ſino ay tierras nueuas ſeā holgadas, que aunque ſe hazen razonables en las tierras eſtercoladas como ſon las huertas, dōde ſe riegan no ſon de tanta tura ni tales: porq̄ ninguna coſa que ſe cria con eſtiercol ſe conſerua, o guarda tanto, como la que ſe cria ſin ello, y mucho menos los ajos que otra coſa: porque los haze eſcaldar y dañarſe preſto. Y porque los ajos ſe crian mejor entre las haças de pan, que en las huertas, allende de ſer mas ſanos que los de las huertas, por muchas cauſas, y por ſer de ſequera quieren tierras ocadales, tierra foſa y hueca, mollida y muy labrada, y tierra parda mas q̄ prieta ni dura, y aun quieren mas tierras calientes que frias, vnos ay de regadio como los que ponen en las huertas, otros de ſequera, y los que ſon de ſequera ſe hazen tambien buenos en regadio, y no ſe hazen bien los de regadio en ſequera. Los tiempos de poner ſon dos, o por Octubre o Nouiembre, y eſto es en las tierras ſecas y calientes, y mejores ſe hazen pueſtos en tiempo enxuto, mas en las tierras frias, humidas y lluuioſas dō de ſe riegan deuen los ſembrar por Enero y Febrero: porque con lluuia y humor pudre ſe lo de antes pueſtos, y ſi la tierra que ſe riega es caliente puedē los poner por Octubre, y nouiembre, y haſta Febrero y ſiempre quando los puſieren haga tiempo caliente, templado, amoroſo, y ſi adonde los ponen han de regar vayan hechas ſus heras maeſtras, y las otras como para hortaliza, y ſino ſe han de regar vaya ſu tabla llana, y en toda parte vayan pueſtos por ſu orden como liños: porque los entreliños puedan andar y eſcardarlos y remollir ſin hollarlos, y aya de vn liño a otro caſi medio pie, y por el liño vaya vn ajo de otro quatro dedos por lo menos y cinco a lo mas, y otros quatro dedos de hō do. Si los ponen en creciente ſeran mejores, y no tan quemajoſos, como en mēguante. Dizen los agricultores q̄ ſi los ponē quando la luna eſta enel otro emiſperio (q̄ es q̄ no parece ſino q̄ eſta ſotierra) que no ſeran tan quemajoſos enel ſabor, ni oleran tan mal, y que lo meſmo hagan al cozer. Y a vn amigo mio he oydo affirmar que ſi quando los ponen meten en cada vno ſin tocar enel coraçō, o machuelo vn clauo de eſpecias algo quebrantado, que los ajos ternā parte de aquel ſabor y olor, y eſto ſe haga do no ſe rieguan, y ſi mojaren los ajos dos dias antes que los ſiembren en miel y leche que ſeran mejores y mayores. Anſi meſmo dize Abence. que ſi los mojan vn dia antes que los ſiembrē en buē moſto que ſeran mas ſabroſos. Para poner han de eſcoger los ajos gordos, bien grandes, cogidos en buena ſazon, que tengan las baruajas largas, blancas, que no eſtē como quemadas ni tiñoſas. Han ſe de eſcardar mucho y en menguante: porque mejor ſe pierde la yerua y quantas mas vezes los eſcardaren tanto ſerā mejores, y creceran mas las cabeças, y ſu eſcardar ſea deſque tengan tres porretas en adelante, y antes que haga maſiō, o haſtil, y dizen que ſi quando eſtan ya bonitos les retuercen el tallo que haran mayor cabeça: porque la virtud ſe torna a dentro, mas yo no lo tēgo por bueno, y pienſo que por alli ſe podrira la cabeça, digo lo que dizen y pongo mas mi parecer. Los que ſe riegan han ſe de regar vna, o dos vezes cada ſemana, y ſea de noche quando aya bien resfriado, y cada vez hartē los mucho de agua, que ſi los riegan poco y con el ſol eſcaldan ſe, y ſi alguna vez les lloviere poco quā do haze grande ſol, rieguen los luego encima: porque de otra manera ſe abuchurnan y eſcaldan. Muchas vezes alos ajos, y aun a otras hortalizas las comen por baxo vnos guſanos que llaman roſquillas: eſtos ſe crian las mas vezes por abundancia del eſtiercol, el principal remedio es coger los a mano. El coger de los ajos ſea quando la rama eſte bien enxuta y ſeca, y ellos ayan eſtado ſin regar algunos dias: porque eſten bien ſecos, y que como dixe la luna eſte ſotierra q̄ no parezca y en menguante en dias claros, y aun guardan ſe mas ſi los cogē deſpues de medio dia bien tarde, y en cogiendolos eſten vn poco al ſol: porq̄ ſe enxuguē, y deſpues los paſſen ala ſombra: porq̄ ſi eſtan mucho al ſol, el ſol los recueze y eſcaldanſe, y ſon de poca tura

y anſi ſe guardarā mas los ajos, guardāſe metidos entre paja, o al humo, con q̄ no ſea demaſiado y mejor al ayre cierço, o tener agua ſal vn poco tibia, y meter alli los ajos y colgar los al ayre pa q̄ ſe enxuguē y eſtos dizen q̄ ſe guardarā mas tiēpo, y ſeran de buen ſabor, y no ſerā muy quemajoſos mas no valen nada para ſembrar. Echan los ajos algunas vezes ſimiēte en el tallo, y deſta ſimiente nacen mas tarde, y el primero ni ſegundo año no ſalen buenos los que ſe ſiembran de aquella ſimiente, ni vienen a perfection, y no es bueno ſembrar de los que lleuaron ſimiente, porque por auer echado la fuerça en la ſimiēte no la tienen en los ajos que ſon vanos: anſi no ſe hazen buenos. Los ajos tienē muy ſingulares virtudes y propriedades, aunque mal olor, mas aun aquel olor no es ſin prouecho, aunque es muy aborrecido de todas las damas y galanes, porque del olor delos ajos huyen las ſerpientes y animales venenoſos, y aun aprouecha contra la mordedura ponjoñoſa. Majandolos y ponīdolos en la mordedura, y beuiendo el çumo dellos ſe derrama la pōçoña, y por eſſo los llaman triaca de labradores. Tābien aprouecha de la miſma manera para las mordeduras dlos canes y lobos rauioſos, y anſi beuido el çumo cō vino es bueno contra el ayre corrupto, y comidos por la mañana hazen lo miſmo, ſon muy buenos para deſopilar el higado haziendo ſalſa con ellos cō yeruas que abren y deſopilan como el perexil y otras ſemejantes, y prouocan la orina coziendo ſus ramas y recibiendo aquel va por por baxo, como quien ſahuma. Deſpierta los menſtruos, o reglas de las mugeres, y de la miſma manera haze ſalir las peras ſi del çumo hazen medicina, o triſtel, es bueno contra la ciatica, contra las lōbrizes aprouecha mucho ſi hazen ſalſa dellos con pimiēta, y perexil, y yerua buena, y vinagre. Cōtra la difficultad de la orina, y dolor de hijada, cuezā los ajos con ſus riſtras en vino, y azeyte, y ponganlo quanto mas caliente lopudieren ſuffrir, algo de baxo del hōbligo y verga, y ſobre el lugar que duele. Los ajos dan dolor de cabeça y ſueño, acortā la viſta, ſon ventoſos y encienden luxuria los demaſiados queman la ſangre mayormente en los colericos, y hazen lepra y dan grande ſed. Aſſados o cozidos ablandan la toſſe, alargan el huelgo, y aclaran la boz, y ſon prouechoſos para el dolor del pecho que viene de frio, y hazen arrancar la ſuziedad del pecho. Tomando el çumo dellos en la garganta ſaca las ſanguijuelas q̄ eſtan aſsidas alli, dañan a las perſonas ſecas y colericas, y ſon mejores para los humidos y flematicos. Aſsi meſmo ſon muy buenos para ayudar a ſoldar las quebraduras en los niños y anſi los deuen comer ellos, y ſi maman coman los las amas que les dan leche, y aun ſi vna vaſija eſta algo reſpendada no ſe ſaldra ſi la refriegā con vnos ajos crudos. Sō ſingulares pa los q̄ tienē ytericia, y pa eſſo comā los crudos y cō ellos beuā vino blanco. Cochos ſon buenos y ſanos. Crudos ſiendo con medida y regla dan mucha gracia y ſabor a qualquier guiſado, y ſi los ajos eſtā vn poco a la lumbre no huelē mal, y ſi los guiſan enteros no huelē mal como los que ſon majados, y para q̄ no huelan mal es bien calentarlos vn poco al fuego, y vayan medio aſſados, o heruentados enteros en agua mōdandolos primero q̄ los herunteen. Son buenos los ajos contra el agua mala que no daña ſi los comen, ſanā los empeynes refregando ſe los cō ajos y anſi quitan la ceguera y pepita de las gallinas, otras muchas propriedades tienen los ajos, las quales dexo de poner por no ſer prolixo, y porq̄ eſtas ſon las mas principales. Dizen communmente que ſon buenos contra la peſtilencia.

Propriedades de los ajos.

Para la toſſe y el pecho, y la boz.

Del Apio.
CAP. IX.

EL apio es vna yerua medicinal, que en algo pareſce en las hojas a vna yerua que nace en el agua que llamā friera, En qualquier tierra ſe haze bueno, o caliente, o fria, cō tal que tenga harto humor, y por eſſo ſe deue ſembrar enderredor de las albercas y cauzes de agua, cerca de arroyos y fuentes y lugares humidos, y en aguas que crian cieno y en aguas ſalobres. Tarda mucho en nacer, que por temprano tarda quarenta dias, y mas preſto nacen de ſimiente vieja que de nueua, pueden lo bien ſembrar por Febrero, y dende en adelante,

y por

y por Março y Abril, y Mayo, y por el eſtio, mas el q̃ entonce lo ſembrare deue lo ayudar con agua. Dizen que ſi tomã quando lo hã de ſembrar tãta ſimiente. quãta pudieren coger cõtres dedos y la ponen en vn paño de lino ralo, y lo ponen en vn hoyo angoſto, naſcera muy grande mata dello, y las hojas dello naſceran demaſiadamẽte creſpas auiendo lo ſembrado lo piſan bien y aprietan la tierra bien, o le ponen vna lãcha pequeña encima dizen que la ſquata. Si lo traſpuſieren ſea chicho, que quando grande nõ prende biẽ, ſino tiene mucha agua. Quiere anſi miſmo la tierra bien eſtercolada, y podrida, tiene vna rayz principal laqual haze la mata quãdo es vieja. Del apio ay muchas differencias, macho y hembra, de huertas y montes. Tiene virtud de abrir las opilaciones del higado y baço, deſpierta la vrina y haze ſudar. Tiene mucha ſemejança en las propriedades al perexil, ſaluo q̃ no es de tan buẽ ſabor y no es tan ſeco. El apio daña la cabeça, y a los q̃ tienẽ mal caduco q̃ llamã gota coral les haze mucho daño q̃ abiua mucho aq̃lla enfermedad, mayormente enlos niños, y por eſſo las madres no lo coman quãdo dan leche. Maſcado da gentil olor ala boca, y ſi las pñadas lo comẽdales vomito majado y cõ miel pueſto aclara la viſta, y qta el dolor delos ojos. Si los peces eſtan enfermos enlas albercas echen dẽtro apio majado y ramos dllo, o gorullos de harina, maſſado con çumo de apio. Beuido ello o ſu ſimiẽte o rayz con vino claro añejo deſpierta la orina y flor de las mugeres y q̃brantala piedra dela bexiga. Cozido en agua y beuida aq̃l agua alimpia los riñones, y beuido el çumo (y es mejor dela rayz) con vino quita el dolor delos lomos. Echadas vnas gotas del çumo en los oydos los purga. La ſimiẽte del apio es buena para los ydropicos, q̃ alimpia el higado y leda calor. Si comẽ el apio, alarga el huelgo, y incita la luxuria. Y dize Auic. que las que dan leche no lo coman que les corrompe la leche.

propriedades del apio.

De los aſſenſios. CAP. X.

SON los aſſenſios yerua que tiene el color de ceniza, o cenizos, y es yerua en el ſabor amarga mas medicinal. En la manera que ſe han de poner ay poco que dezir, quiere la tierra bien labrada, y en qualquier ayre ſe cria, mas mejor en el frio. Puede ſe poner de vnos baruados que echan al pie, y aun de los ramillos hincados naſcen, y tambiẽ de ſu ſimiente. Siembranſe por Hebrero y Março, no ſe quiere mucho regar ni labrar, porque con el viento no ſon de tanta fuerça y virtud en ſus operaciones medicinales, quierenſe mucho mondar. Los aſſenſios ſon de muchas maneras mas todos concuerdan en ſus propriedades, ſon calientes y ſecos, ſon abridores, deſpiertan la orina y flor de las mugeres, pueſto por baxo con apio y altamiſſa, dan apetito pueſtos en emplaſto en el eſtomago, repoſan el vomito dan apetito de comer y el xaraue dellos aprouecha contra la ytericia, deſopila el higado y baço, ſu çumo haze todas eſtas operaciones, mas por ſer amargo toman el agua dellos, ſacada por alquitara y el xaraue dellos. Dize Aui. q̃ aprouecha beuido contra las almorranas, y el çumo dellos aprouecha beuido contra ponçoña delos hongos, y dello hoyen mucho las chinches. Es bueno contra las quartanas y calenturas. Es bueno beuido el çumo, o emplaſto contra las lombrizes o beuido con çumo de hojas de priſcos y contra la dureza del baço, cuezanlo con azeyte y ponganlo encima. Anſi meſmo ſon muy prouechoſos al eſtomago, o beuidos, o emplaſtados (como dize Galleno en ſu libro de ſimpli.) Si ay algo cardeno en la cara o qualquier otro miembro, tomen çumo de aſſenſios y poluos de cominos con miel, y hagan emplaſto. Beuiendo ſu çumo aclara la viſta, y pueſto enlos ojos los aclara y quita el paño, dan ſueño los aſſenſios aun con ſolo el olor, la cenica de los aſſenſios haze prieto el cabello embuelto en vnguento roſado. Si ponen vn manojo de aſſenſios entre la ropa, no la dañara la polilla, ni aun la roeran ratones, y aun ſi ſu çumo echan en la tinta no roeran ratones ni polilla los libros que con aquella tinta ſe eſcrinieren. Si echan en vn buen cantaro de moſto ocho onças de aſſenſios majados y embueltos en pañezico y lo dexan eſtar alli quarenta dias, y deſpues

Para la tinta de eſcriuir.

pues lo quitan y ponen el vino en alguna vasija biẽ pegada a guardar terna mucha virtud cõtra la pestilencia y dara a pètito. Ha se de coger la rama en vnos manojos por el mes de Mayo, y secarlo ala sombra. La simiente dello se coge quando estan llenos los vasillos della, y sequenla al sol, como el sol no la queme ni desubstancie.

De *las acelgas.*
CAP XI.

LAS acelgas quieren y suffren qualquier ayre, mas mejores se hazẽ en tierras frias. Quieren tierra muy gruessa, y humida y muy estercolada como podrida. Su sẽbrar dellas es en su simiẽte, o de vnos cogollitos que al pie echã. Puedense bien sembrar de simiente por Hebrero, y dize Columella, que las deuen sembrar quando los granados estẽ en flor, y aun bien las pueden sembrar por todo el estio. Han se de trasponer quando tengan quatro, o cinco hojas, y mientra mas vezes las traspusieren tanto seran mejores, y dellas ay blancas y y negras. Las blancas son de muy memor sabor y mucho mas tiernas, y dizẽ que se hazen blancas si quando las trasponen embarran las rayzes con estiercol fresco, y dize Abencenif que sea de vacas, y que las rieguen mas si son de natura de las muy verdes que tornan en negras, no creo que con esto se tornan blancas, y si las apuercan haran blancos los tallos, hã las de escardar muchas vezes. Si las siembran de simiente vieja nasceran mas presto que de la nueua, como dixe del apio, y si las siembrã en el estio nascen al septimo dia, y si en el inuierno al dezimo. Al escardar miren que no les hierã la rayz, que no tiene sino vna sola. Pueden las bien sembrar entre las otras hortalizas, que no tienen necessidad de tener apartado por si lugar, sino, o por los sulcos o entre las eras, quierẽ mucha agua. Si bien las labran hazen se grandes, y donde vna vez las siembran sino las arrancan verdes nunca se pierden ni tienen necessidad de tornar la a sembrar alli, que dela simiente que dellas cae tornar a nascer, y de la simiente de vna mata nascen vnas acelgas que al primer año no lleuan simiente ni hazen tallo, o mastil, y estas son muy buenas para comer, mas las que luego al primer año espigan no valen nada, ni dellas tomen simiente para sembrar, sino de las primeras que no lleuan al primer año simiente, y aquellas que luego espigan arrinquen las que son sin virtud y no valẽ nada. Guarda se bien su simiente quatro años, y de alli adelante no es buena para sembar. Son frias y humidas. No dan al cuerpo tan buen mantenimiento como las lechugas, enflaquecen y debilitan mucho el estomago, ablandan el vientre, y si mucho las vsan comer dan dolor de tripas. Son buenas para los colericos y personas calenturientas mayormẽte de tercianas. Quitan la sed son de mal sabor para comer a los sanos y para que tomen buen sabor dize Marcial que echen pimienta, o echen otras especias. El çumo dellas quita las liendres y otras suziedades de la cabeça, y aprieta los cabellos. Puedense en el tronco dellas enxerir puas de arboles o pepitas como dixe en el capitulo de los enxertos del libro tercero. Las acelgas que son algo de su naturaleza blancas, o amarillas se tornaran mas blancas, si quã do esten en penca antes que tallezcan las apuercan bien todos los tallos con tierra muy estercolada, y assi se hazen mas tiernos y mas sabrosos.

De *las Alcaparras.*
CAP. XII.

ALcaparras son vnas matas que se estienden mucho por el suelo, y lleuã vnas cabeçuelas como de xaras, Estas de su naturaleza nacen en muchas partes, mas donde no las ay las deuen sembrar, porque son muy singulares assi en vianda como en medicina, como luego dire. Qualquier tierra suffren, mas mejores son enxutas, y hazen se mejores en lo seco que en lo húmido, y por esso vemos que nacen de su gana en los muros y cercas y entre los luzillos y piedras, y lugares no labrados de algunas semẽtillas q̃ lleuã los paxaros. No se hazen tambien en lo muy labrado saluo si la naturaleza del ayre y tierra no las com-

combida mucho a ello, porq̃ ellas de su naturaleza no quierẽ lauor, aunque las de los labrados son mejores, y los tallos mas tiernos. Quieren mas tierras calientes q̃ frias. Assi mismo para las alcaparras son buenos lugares arenisco, y porque con su çumo y amargor en conan y dañan la tierra como dixe q̃ hazian los garuanços, y assi mismo porque donde vna vez se arraygan estiendẽse, porque se multiplican mucho como los rosales colorados, o çarças, es bien que donde las han de sembras les hagã primero vn circulo de ladrillo y cal para cada mata porque no se estienda mas de lo necessario, esto es si las ponen en algun huerto, que si es en el campo bien es que se estiendan. Siembranse de dos maneras. La vna es de su simiente la qual lleuan dentro de vnos alcaparrones gordos, q̃ estas matas lleuan dos fructos juntamẽ en vn tiempo. Las menores cabeçuelas son las que echan vnas rosas blancas y de buen olor, y estas no lleuan simiente. Las otras son mas gordas y en aquellas lleuan la simiente, pues de las gordas se coja la simiente al tiempo que estan maduras y bien sazonadas, y no se han de coger antes que abran aquellos caparrones, y desque abiertos tenganlos a enxugar al sol porque se curen, assi curados los deuẽ sembrar. Quieren se sembrar en tierra algo dura y no regarse, o muy poco. De su simiente se siembran por Março Abril y Mayo, y por media do Septiẽbre. Tambien se pueden poner, o sembrar de vnos baruados q̃ echã y esto es mejor ala primauera quãdo brotan, y tambiẽ son como las çarças q̃ qualquier rama que se soterrare baruara, y pues dela punta q̃ se sotierra como mugron echa rayzes de alli se puede trasponer al año siguiente, como quien trasponе baruado de cepa. Y si quisieren q̃ el tal mugrõ barue en vn tiesto o cesto lleno de tierra sotierren la punta enel, q̃ dã dose presa la rayz, o pasen la rama de pte a parte por el tiesto o cesta q̃ este llena de tierra, y despues pueden quebrar el tiesto o soterrar el cesto, y destas tales posturas o baruados se puedẽ poner en otras partes, mas toda manera de poner de alcaparra sea algo hõda, porq̃ enel invierno se q̃man del frio y se consumẽ en su nascimiento, y la postura delos baruadillos, o rayzes sea ala primauera. No quierẽ otra labor sino que en inuierno les cortẽ todas las ramas y rayz del suelo, despues de secas, porque estãdo limpia terna mayor fuerça y virtud, y nascera mas presto, y echara mejores tallos. Hazense mejor en solanas que en vmbrias. En el estio tienen flor y en entrando el inuierno se secan y consumen so la tierra. Las que siembran a mano son mejores y de mejor sabor que las montesas. Antes que echen las cabeçuelas quãdo tienẽ los tallos tiernos, son buenos de comer como esparragos. Las cabeçuelas pequeñas se han de coger o para comer o para adobar antes q̃ echen flor, o abran, y en muchas partes las curan para guardar mojandolas primero en agua caliente bien salada que pierdã aql verdor, y desque estan enxutas ponerlas en sus seras o barriles y echarles harta sal entre medias, y assi se conseruan y para comerlas lauẽlas en agua caliente dos o tres vezes q̃ perderan la sal. Algunos les dan vn heruor para q̃ enternezcã, y despues las echan en agua fria, y assi pierde la sal, o tenerlas en vinagre algunos dias, las q̃ estan cozidas despues exprimã el agua y echen vinagre y azeyte, perexil tierno, y yerua buena y algo de açucar, esta es vn ensalada muy excellẽte assi al gusto q̃ es sabrosa y da apetito como ala salud, y puedese dar alos enfermos q̃ estan sin gana de comer, Los q̃ las vsaren a comer ni ternã dolor del higado ni del baço porq̃ desopilã mucho, y son buenos cõtra la perlesia, y tẽblores, y desatã todos los embargos y vascosidades de los miẽbros interiores, y mucho mas los tallos sõ buenos cõtra la tericia, y por ser abridoras abiuãla luxuria, y por esso no las deuen mucho vsar (mayormẽte las verdes) los q̃ desseã merecer cõ Dios en castidad. Sõ cõtrarias a la melãcolia, ãspiertã la orina y la regla ã las mugeres, q̃ las alcaparras tienen virtud de abrir, y resoluer y gastar las vascosidades y adelgazarlas y alimpiar, aquiẽ mucho las vsare comer aunque tẽga mal de baço le purga y alimpia y sana, y el çumo dellas hecho ayuda, o cristel mata las lombrizes o gusanos del viẽtre, y lo mismo hazen ellas comidas. Dize

Las propriedades de las alcaparras.

Aui-

Auicena que para la ciatica, es bueno q̃ hagan ayudas con el çumo de las cortezas de las rayzes dellas. Si en vino blanco toman peso de dos dragmas dela corteza de su rayz purga el baço marauillosamente por orina y camara, lo qual se haga y tome por espacio de treynta dias. El çumo dellas echado en los oydos los purga y abiua el oyr y mata los gusanos de las orejas. Las alcaparras saladas como he dicho son buenas para los que tienẽ poco huelgo, y dizen que comidas son buenas cõtra las ponçoñas comidas, y si por las mañanas mascaren sus rayzes haran purgar por la boca la humidad demasiada de la cabeça, y quitan el dolor de los dientes que viene de frio alos que primero las comen las primeras vezes son de mal olor y sabor mas despues son agradables y sabras y prouechosas. El azeyte d̃ las alcaparras aprouecha alas durezas, y opilaciones del higado y baço, mayormẽte alas que vienen de frio, y quasi a todas las enfermedades dellas es caliente abridor y resoluto.

De *las borrajas.*

CAP. XIII.

LAs borrajas son vna yerua que tiene la hoja de la hechura de la buglossa, o lenga de buey, y assi ancha, aspera, llena despinas. Dellas ay montesas y caseras mas todas son de vna hechura y propiedad. Son mas saludables q̃ ninguna otra hortaliza, y dellas se puede bien dezir y con verdad que en muchos cabos no son preciadas porque sus virtudes no son conocidas las quales son muchas como luego dire. Quieren tierra grueſſa y humida, que sea subſtancio sa. Lo principal que ellas quieren es q̃ la tierra sea bien labrada, y por esso pertenescen alas huertas y entre los liños de las viñas son de tal calidad que en vna huerta, o en qualquier otro cabo no es menester sembrar las mas de vna vez que ellas se multipican mucho, con tal que como digo sea la tierra bien labrada, y humida, o que se riegue, y en todo tiempo las pueden sembrar donde se riegan y si assi fuere, ellas son de tal qualidad que antes sera menester arrincar las que sembrar las que aun las hormigas lleuan su simiente, y la esconden y alli nasce. Hãse de sembrar de su simiẽte por Abril y Mayo, y assi vernan tempranas o por Agosto, y Septiembre, y seran mas tardias y por todo el año, echan flor en muchas vezes y assi maduran vna simiẽte mas temprano q̃ otra y guardase la simiẽte para sembrar se dos años, y porque se cae y seha cõ trabajo, deuẽ coger las matas y poner las en vna sauana a enxugar al sol, y dende a cinco, o seys dias las sacudan en la sauana y quedara alli la simiente. Enxuguenla al sol, y guarden la en lugar no humido. Tambien se hallã algunos granos dello al pie de la mata que son longuezuelos y tienen vna coronilla blanca, esta simiẽte se ha de coger si las quierẽ plantar en otra parte o para alguna medicina. Trasponense quando pequeñas, y el mejor, trasponer es por Octub. y Noui. y Dez. y antes que comiencen a hazer tallo en tiempo humido, o regarlas, porque prẽdan y porq̃ mientra son grandes son llenas las hojas de espinas son buenas para cozidas con carne, y quando chicas para ensaladas. Alegrã mucho el coraçõ, y purifican la sangre, dã mucha alegria tanto que dellas dize vn verso. *Ego sum borrago quę gaudia semper ago*, que quiere dezir. La borraja soy yo, que siẽpre gozo do. Y por esso son muy buenas para las personas que tienẽ mal de coraçon, y assi mismo son buenas para los flematicos y melancolicos, crudas engẽdran muy singular sangre y mas cozidas con buen carnero o capnoes, y por esto son muy buenas para los viejos, cõfortã mucho todos los miẽbros del spiritu, y los pulmones, alargan el huelgs, y si beuen la simiente dellas en vino, alegra mucho el coraçon, y si las vsan acomer muchas vezes quitan la tericia. Delas flores dellas se hazen muy singulares ensaladas, mezcladas con vn poco de perexil y yerua buena, y singular letuario, y xaraue para el mal de coraçõ y para el higado. Para que el inuierno las aya que no se quemen del yelo echẽ les abueltas estiercol de establo que sea reziente, y con su calor las defendera del yelo, lo qual hagan alas otras hortalizas

Borrajas como se siẽb

Propiedad de las borrajas.

Nota de borrajas ra el ma coraçon

zas que se suelen helar como yerua bueno. En las borrajas labran mucho las abejas, y es muy singular miel la que de allí labrā, y ellas lleuā mucha flor y en muchas vezes, y por esso deue plantar esta yerua en los colmenares y aun quando la borraja floresce no ay quasi otras flores yā, en que labren las abejas.

De los cardos.

CAP. XIIII.

CArdos ay de muchas maneras, de mas aqui no hablo saluo de los cardos de comer digo delas huertas, que en algunas partes se llaman arrafices, qual quiera ayre sufren mas mejores se hazē en tierras caliētes que en las frias, porque en las que son muy frias quemanse delos yelos y paranse huecos, hazense muy buenos en los inuiernos illuuiosos, y aunq̄ se hazen buenos en tierras sueltas y pegajosas, y aun allende de hazerse buenos en las tierras gruessas ternan esta vētaja q̄ por la dureza dlla no la horadan tanto los topos ni roeran las rayzes delos cardos sotierra, y aū ellos naturalmēte se crian en tierra gruessa prieta, y muy buena (como dixe en el primer libro desta obra) poniendo las señales desta buena tierra, y cada cosa tanto se hara mejor quāto mas cōforme fuere la tierra en q̄ la quierē plantar ala tierra en q̄ naturalmēte se cria, y pues los cardos naturalmēte se crian en tierras muy gruessas en las tales los deuen sembrar y poner. Quieren tierra muy estercolada, mucho humor, y assi seran mayores y mas tiernos. Si al tiempo del poner la simiente quebrātan vn poco la punta dizen Crescentino y Paladio q̄ nasceran los cardos sin espinas, y si la simiente rē mojā en agua rosada, y despues la tienē a enxugar y la siembran ternan los cardos aq̄l olor y lo mismo podrā hazer en otros qualesquier olores, y sabores y si mojarē la simiente en leche saldrā muy dulces mas porq̄ la leche se azeda mudē los dos otres vezes. Hanse de sembrar en crescientē, y ayan aduertencia que al tiempo del poner, o sembrar la simiente vaya derecha como ha de nascer q̄ si rebuelta nasceran los cardo chicos y desmedrados y duros. No han de poner la simiente mas honda sotierra de quan es el altor del dedo pulgar altraues, los que son para trasponer aunque esta plāta pocas vezes se trasponē, mas las que no son para trasponer vayā mas hōdos y cubran la simiente de manera que aquella tierra que queda encima quede muy mollida, y si la tierra estuuiere bien estercolada se hazen mas grandes y mas tiernos y mejores. Ellos se siembran de dos maneras, o de su simiente, o de vnas plantas pequeñuelas q̄ echan al pie como hijuelos, mas destas tales no salen tan buenos ni tan tiernos como de simiēte. El sembrar de simiēte es lo mejor por março y principio de Abril, y el poner dellos sea que los pongas por liño en acequia larga por amor del regar donde regarse tienen, o en tablas entre otra hortaliza, y vaya vna mata puesta de otra vn buen tranco por amor del aporcar q̄ la tierra d̄ en medio se parta para cubrir el cardo, digo de los entreliños que cō la mitad de vna parte del medio liño, y cō la otra mitad dela otra parte se cubra el cardo, y por el liño vaya vna mata de otra dos pies, porq̄ al aporcar vaya vna acostada sobre otra, y en cada mata vayan siete o ocho granos de su simiente, puestos en tāto espacio como palmo y medio, porq̄ pueda cada vna dellas ensanchar y crescer, y dende a algunos dias q̄ ayā nascido si algunas fueren desmedradas y chiquillas quitē las porq̄ dē lugar alas otras, y queden alomenos quatro, o cinco cardos. Los q̄ se trasponē, agora sea dla rayz dela madre, agora d̄ los sembrados se puedē trasponer por Mayo, de los pimpollos que echan al pie, o delos que nascen de simiente ala primauera, o por Octubre delos q̄ echā entonce, q̄ el cardo si tiene mucho vicio echa muchos pimpollos, y al trasponer dizen que les corten cō vn cuchillo algunas de aquellas baruajuelas que son muy luengas y embarren bien toda la rayz con estiercol de vacas. Es muy bien quando chiquitos escardar los mucho mas, quieren se mucho labrar y limpiar los de la yerua, mas quando grandes no ay necessidad, porque ellos la ahogan y destruyen, y no me parece bien lo que el Crescentino dize que les pue-

El sembrar d̄ los cardos.

pueden bien traſponer por Octubre entre las haças del pan q̃ eſta naſcido porque claro es que le ahogaran y ocupara mucha tiera. Han los de aporcar por el fin de Septiembre y por Octubre en llouiendo, o regar la tierra para que ſe pare fofa y mollida, y los que ſe aporcan por en fin de Septiembre maduras preſto, porq̃ la tierra entõces eſta mas caliẽte y madura mas preſto que en el inuierno q̃ eſta fria. Quieren quando chiquitos eſtiercol bien podrido, oceniza en las tierras frias, y los que en el inuierno ſe traſponen, y porq̃ ellos ocupã mucho tiempo la tierra pueden poner en los entre liños (que ſon como eras) melones, cebollas, berças, rauanos y hortalizas que ſe arrincan antes q̃ ellos creſcan mucho, los que dexan para ſimiente quitenles ſiempre los hijuelos, porq̃ crezcan bien y crien la ſimiẽte bien medrada y quando vienen las grandes calores cubran la copa del alcachofa con algunas hojos q̃ el ſol quema la ſimiente mas eſto es mas neceſſario en las tierras caliẽtes, en las muy lluuioſas las cubren cõ algo q̃ no entre el agua en aquella copa que pudre la ſimiente. Y deſpues de auer cogido la flor dellas, que es muy buena para cuajar la leche que eſte bien ſeca la ſimiente quebranten alcachofas encima de vna ſauana y alli la limpien como pan y guardenla en lugar enxuto. Los cardos para ſimiẽte ſeã de pencas gordas anchas y tiernas. Quieren bien regarſe, o eſtar en lugar hutnido, y eſſe miſmo dia q̃ los ſembrarẽ los han de regar. A eſta hortaliza daña y deſtruyen mucho los topos que andan ſo tierra, y comen las rayzes y tronco, luego pereſcen para ellos es bueno regar mucho la tierra q̃ ſe harte bien de agua porq̃ el agua los ahogue y tener gatos en la huerta entre el cardo, y aun gozques que cauen las topineras, o comadrejas manſas, mas lo mejor es agua, o mirar donde los topos cauan y cauar vn poco tras ellos vn buen hoyo y jũto cõ la boca del aguiero pongan vn arcaduce o cantaro enhieſto puẽſta la boca del cantaro, o arcaduce jũto ala topinera, o vn poquito mas baxo y por encima de la boca y agujero, vnos palos y hojas q̃ lo cubran como eſte eſcuro y hueco, para que por baxo que vienen reculando por el agujero caygan en el arcaduce, y requieranle cada mañana y deſta manera en pocos dias no quedara ninguno, y poner le ala boca vnos eſpartos embueltos en maſſa y rejalgar, y luego lo roẽ, y mueren, mas guarden no lo topen perro ni gato q̃ lo comerã y moriran. Dize Pala. q̃ tambien huyen mucho ſi les hinchẽ las bocas d̃las topineras cõ almagre bien mojado en çumo de cogombrillo amargo, o cauãdolas al derredor por dõde andan que luego huyen con la claridad auiẽdoles cortado los agujeros por dos o tres partes. Anſi meſmo dizẽ que es bueno contra los topos y ratones, poner cogollos de adelfa en las topineras que lo guſtan y mueren y huyen dello y lo miſmo es bien contra las hormigas. Tambien ſe toman los topos con valleſtillas como ratones pueſtas a las bocas de las topineras. Los cardos ſon muy buenos para comer que aſsientan mucho el eſtomago y vianda, y a eſta cauſa dixo el Portugues que los aſnos tenian mejor eſtomago q̃ los hombres, porque comẽ mas cardos, engruеſſan mucho la lengua, entorpecẽ mucho la habla, deſcapilan el higado, hazen orinar, dan ſueño, dan algo de apetito, ſon confortatiuos de la madriz, o madre. Por ſer caliẽtes y porque tienẽ virtud, o propiedad de cuajar la leche, como haze la flor, no los deuen comer mucho las mugeres q̃ dan leche que les hara cuajar la lechẽ en las tetas, y cauſan algunas enfermedades de mucho dolor, y aun tambien ſe deuen guardar de comer cardos, o alcachofas quando comen leche, porque eſta yeruа tiene propiedad y fuerça para la cuajar en el cuerpo, lo qual es muy peligroſo, y las mas vezes mortal. Los cardos comidos dan buen olor ala boca.

Quãdo hã d aporcar los cardos.

La flor delos cardos cuaja leche.

Para raçar los topos.

Las propiedades de cardos

Porq̃ da lo es el c do comiẽ ſobre lec

De las coles.

CAP. V.

LAS coles, o verças ſon de muchas maneras y hechuras como vemos, mas todas quieren vna lauor, y aunque ſe hazẽ muy buenas en todo ayre, muy mejores ſe hazen en las tierras frias, como las ay en Alemaña, y aun en las tie-

ras

ras frias no criã tãto piojuelo como en las calientes, y aun quieren mas algo de cuesta que muy llana tierra, y por esso dize Paladio, que las deuen poner en los caualletes de las heras y de las otras hortalizas que alli se hazen muy mejores que en otra parte de la hera. Quieren tierra gruessa y sustanciosa, bien holgada, o bien estercolada, y en la tierra de mediana manera suelta se hazen aun que no tales. En la arenisca y dura y barro, hazen se muy desmedradas y duras, salua si la estercolaren mucho. Y Plinio dize que si las riegan y estercolan que se haran mayores y mas tiernas mas que no seran tan sabrosas como sin ello, esto es donde la tierra es muy auentajada, que donde es mala y flaca tienen mucha necessidad de estiercol. Ha de ser para las verças la tierra muy sin piedras y sin guijas, y aun assi la quiere toda hortaliza. De los repollos la mejor postura es por la primauera, y aũ no se deuen poner en otro tiempo que vienen a madurar al inuierno y con el frio cierran mejor, mas las otras generaciones de verças en qualquier tiempo se pueden poner, que en todo el año se hazen buenas. Los repollos tienen necessidad de la tierra mas estercolada que las otras coles. Si ponen las coles, o repollos hazia medio dia hazen se mas presto, mas si los ponẽ hazia el cierço, o Septentrion aunque no crescen ni madurã tã ayna son mayores y de mejor sabor, que el frio y el yelo dã mucha gracia y sabor a qualquier linage, o manera de berças y las enternecen mucho. La simiente para poner sea nueua que si de quatro años passa nascen nabos (segun que dize Abencenif y Paladio) y dize el mismo Abencenif, que tornando a sembrar la simiente de aquellos nabos tornaran a nascer coles. Aun el Crecentin. dize q̃ se guarda hasta diez años. Quieren ser las eras muy bien cauadas y estercoladas para sembrar el colino, mas sea el estiercol bien podrido y mezclado, y encorporado cõ la tierra. Y para q̃ ni hormigas ni pajaros coman la simiẽte o el colino, quando nascen mojen primero la simiente en çumo de yerua mora, y para esto aprouechara lo q̃ se dixo de los remedios de las hortalizas en el capitulo siete deste libro han las de sembran mejor y mas presto. Quieren se mucho regar hasta que nazcã y despues no tanto, y para hazer almaciga siembren el colino en lugar caliente, o abrigado y aun todas las mas semillas lo quieren assi, porq̃ mas ayna y mejor nascen. El trasponer sea desde que tenga seys hojas, y Paladio, y crencentino dizen que si algo mayorcillas las pusieren no prẽderan tan presto como las chicas, mas que se haran mayores y mas gentiles, mas si las trasponẽ en tiempo frio o fresco q̃ no haze soles grandes bien les pueden trasponer grandezitos, mas si es tiẽpo calùroso mejor es ponerlas pequeñuelas que no se sequen antes que prendan, y si en tiempo frio las trasponen sea de mañana despues de auer salido el sol que aya quitado el rocio de la tierra mas si es en tiempo caliente sea a la tarde despues de auer caydo la furia del sol y luego las rieguen bien encima que se abiuen vn poco, mas el mejor trasponer es en tiempo nublado y humido que molline vn poco, y assi no se pararan lacias ni marchitas, lo qual es assi en todas las hortalizas. Al trasponer corten les las baruajas largas q̃ queden cortas porq̃ al trasponer no q̃den rebueltas ni tuertas q̃ se hazen las berças desmedradas. Pueden se trasponer haziendo el agujero con vn palo, o alçando la tierra con vn hatho biẽ puntiagudo, y metãla rayz abaxo y apretar la tierra en cima. Los repollos para encogerse ellos en si mismos y apretarse hã los de trasponer espessos, mas las otras berças grandes, yanchas q̃ llaman castellanas, quieren grande cãpo porq̃ se estienden mucho, o si las pusieren espessas entre saquen las quando se hizierẽ mayores y si les llegan la tierra al pie como quien aca gombra arbol hazer se hã muy mayores, y al trasponer no cubran ni sotierren todo el tronco que se daña. Y dize Columella, que al trasponer embarren las rayzes con vn poco de cieno de fuẽte o de rio, o estiercol bien podrido, y que desta manera se haran mas cocheras y tiernas. Hanse mucho de estercolar y escardar y limpiar quando chiquitas que despues ellas ahogan y destruyen toda la yerua, dize Plinio que entre todos

El trasponer delas coles.

El estiercol pa las berças

dos los eſtiercoles no ay otro para las berças que lo delos aſnos, y lomiſmo dize Abēcenif. Quieren ſe bien regar y ſi las riegan con agua ſalobre ſon muy ſabroſas y tiernas, y lo miſmo hazen ſembrando las en tierra ſalobre, y el mejor regar es de noche, mayormente ſi ſon chicas que las grandes hazen ſombra al pie y na les daña el agua con el ſol y ſi quando ſon grandezillas toman el polvo de la tierra ſalobre y ſelo echan encima delas hojas y ala rayz quatro, o cinco vezes vernan mas preſto en perfeciō y ſeran mas ſabroſas. Adobalas mucho el ſalitre que las haze eſtar mas verdes y mas tiernas y mas ſabroſas eſto ſe les puede echar en dos tiēpos y edades dellas y en dos maneras. La vna quando ſon chiquitas en colino moler el ſalitre y cerner ſe lo ligeramente encima y la otra deshazer el ſalitre en agua y con vn yſopo rociarlas verças y aun eſto quita mucho el piojuelo dize Theofra. que ſi entre las verças ſiembran matas de yeros y altramuzes que no criaran orugas, o piojuelos. Si ſecan el eſtiercol de ouejas o palomas y ceniza (y es buena d higueras o de oliua) y lo hazē todo polvo y lo echan en las coles que tiene piojuelo huyran de alli, o moriran, o cozer hojas de oliuas, o acebuches en agua y rociar con ellos las berças, o ſi ſa humarē dōde eſtā cō cera y piedra açufrē y cō cuerno de ciervo o de cabras morirā los guſanos y ſauandijas. Aſsi miſmo ſi en pocas las berças, dañadas deſtas ſuziedades de guſanillos es bien arrancar las antes que enconen las otras, y eſta es la mejor medicina preſeruādo que no nazcā mas, y porque eſtas enfermedades de orugas y piojuelos ſe crian mas en lugares abrigados y humidos que donde coge el ayre, alli deuen plātar vnas que tienen la hoja liſa, y en lugares ayroſos las que tienen las hojas creſpas que ſi eſtas tales ponen donde ſuelen criar piojuelos dañan ſe mucho, y ſon muy ſuzias. Si la tierra es gueſſa y humida puedē las biē traſponer entre las haças delos ſembrados entre los liños y enlas viñas, mas ſean apartadas de las vides porque dañan ſi eſtan cerca alas vides. Si las coles ſe ſiembrā por principio de Septiembre o por Octubre vernan a ſer buenas alaquarenſma y no lleuara ſimiēte porque las cueze el yelo y ſi las ſiembrā mas tardias ſeran muy tiernas para ſuffrir los yelos del inuierno, ſaluo ſi la tierra fuere muy caliente, y dōde no ay yelos. Si en inuierno deshojan las berças, o ſi las deſcogollan darā vnos pimpollos o bretones ala primauera mejor que ſi no las deſmochaſſen delos q̄ los bretones naſce la ſimiente, y ſi aq̄llos pimpollos cortā del tronco tantas quantas vezes naſcieren haſta que aquella fuerça de la ſimiente ſe gaſte tornarē a echar otras hojas, o pencas de nueuo muy lindas y gentiles q̄ el tronco de la berça biue mas de año, y eſtā rezio que en el puedē enxerir puas y pepitas, o ſimientes de otras yeruas como dixe en los enxertor del libro quarto ſi le labran y riegan. Delos repollos, no ſalen aſsi como enlas otras berças, y porque enlos repollos aquellos ſon mejores que cierran y aprietan mucho y deſpues tornan abrir, de los tales es bien, o luego deſpues de auer cerrado ſe abren, mas a los repollos no les tienten la cabeça con la mano quando cierran que luego ſe abren. Pues el repollo que vieren que eſta muy bien cerrado y duro antes que comience a podrirſe, corten le toda la parte de arriba como corona y corten le las hojas con vn cuchillo, y aſsi no podrira y echara los pimpollo, o bretones de la ſimiente. En toda manera de ſimiente de berças de qualquier ſuerte que ſean es la que echan por la parte mas baxa, y delos pimpollos que echan a lo mas baxo del trōco, y por eſſo quando echan los pimpollos deſpunten los todos porque por baxo tornen a echar nueuos collos para ſimiēte y eſto ſe guarde en toda manera d coles mas las berças que hā de guardar para ſimiente no las han de cortar el cogollo del trōco. Pone Marco Caton marauilloſos loores y grandes propriedades de las berças digo las palabras de Plinio, y ſon tantas que Criſipio y Pitagoras hizieron entonces tractados dellas, y el miſmo Caton dize dellas que en virtud y buenas propiedades ſobre pujan a todas las otras hortalizas y dellas las mejores ſon las muy verdes y creſpas, y tienen los troncos y venas algo coloradas que eſtas ſon de mas virtud.

Para que berças cr bretones

Para q repollo miente.

Propi de las b

tud. Las q̃ tienen la hoja ancha no son tan buenas, y los repollos no tienen tanta virtud. Quanto a lo primero son contrarias al vino que impiden, y quitã la embriaguez, que si las comen crudas antes de beuer no dexan embriagar aun que beuan mucho vino, o si despues de auer beuido las comẽ quitarala embriaguez aunque aya beuido mucho mayormente si las mojan en vn poco de buen vinagre (como dize el mesmo Caton) y aun lo mismo haze su simiente beuida, mas mi consejo es, en confiãça del remedio de las berças, que no beuã mucho vino, que si mucho beuen, ni crudas ni cozidas no impidiran la embriaguez segũ pienso, y aun vi por experiencia, que este remedio sera quãdo mucho para los que se escalientan vn poquito, no para los q̃ se hazen orinas. Los troncos crudos comidos alimpiã mucho los pulmones, y aclaran la boz, y lo mismo hazen las hojas aunque no tanto como el troncho. Si con el agua en que las hã cozido lauan los miẽbros y nerbios encogidos los estiende y sana, y purgan mucho el vientre, y la flema, y los miembros q̃ tiẽblan fortifican mucho lauandolos bien con aquel agua. Para la flema dize Catõ que hagan vnos manojos, de las verças, y los metan en agua hiruiẽdo, y desque tornare a començar a heruir no los dexen mas de quanto handen cinco o seys passos, y saquen las hojas del agua, y majen las, y saquen el çumo, y cuelenlo en vna jarra de barro, y pongan lo vna noche al sereno, y echen le vnos granos de sal, y vnos granos de cominos molidos, y el q̃ lo ha de beuer acueste se sin cenar y laue se bien las piernas y manos, con agua caliente, y beualo a la mañana, y passeese, tres o quatro horas, y quando le viniere gana de vomitar, haga vomito, y purgara tanta colera y flema que el mesmo se marauille donde tanta tenia, y purga mucho la cabeça. Y dize Plinio que beuido el çumo con vino tinto purga la colera. Todas las berças tienen esta natura y propiedad, que majadas y puestas sobre hinchazon la sanan. Sobre las llagas las purga y limpia, y sana, madura las hinchazones, y las abre, y si assi majadas las ponen encima de las llagas en cãceradas las alimpiara, y sanara, mas alas tales llagas tengan lo primero a mojar en agua caliente y esto se haga dos vezes al dia, y auiendo biẽ lauado la llaga pongan le las berças majadas dos vezes encima, y assi sanabiẽ los miẽbros affistolados. Para las llagas que estan solapadas deuen hazer lo mismo, y vn los poluos hechos de vnos tronchos, mayormẽte de vnas que son montes ses secados en vn horno, comen qualquier carne demasiada, y podrida, y vna carne que nasce dentro de las narizes que llaman pulpo, sana muy biẽ oliendo los poluos hazia dentro. Majada y puesta sobre los empeynes, los sana. Sino oyen bien majen las hojas y saquen el çumo, y mezclado con vino tibio lo echen en los oydos y aclararse hã y si ay algun miembro desconcertado la uen le bien con agua caliente, dos vezes al dia, y majẽ la berça y pongã la alli. Si ay algo magullado lauẽ lo primero biẽ con agua caliente y pongan la berça majada encima dos vezes al dia. Y si los niños chiquitos las comen mayormente los troncos assados se sueltã mas ayna a andar, y sanan las llagas de las tetas assi majadas y puestas encima. A los que escupen sangre, son buenas comidas. Y si con la orina, que hiziere vno que las coma crudas lauarẽ los ojos aclara mucho la vista, y si beuẽ la simiente de las coles tienen virtud contra la ponçoña de los hongos ponçoñosos que han comido. Purgan mucho el baço comiendo las y beuiẽdo vino blanco con ellas. Crudas comidas dan abundancia de leche a las paridas. El çumo dellas retiene los cabellos, ablandan el vientre si son mal cozidas, y si estan muy cozidas le restriñen. Puestas las hojas majadas sobre culebrillas, o semejantes males que crecen como las culebrillas, no las dexa crecer, y quitã las señales de las heridas. Puestas sobre la mordedura del cã rauioso la sana. Despiertan y prouocan la orina, y camisa de las mugeres. Otras muchas virtudes tienen largas de cõtar, y con estas tienen assi mismo, q̃ dañan la dentadura, y dan algo de mal olor a la boca, y dan sueño, y aun comidas acortã la vista. Sõ assi mismo malas para los que tienen venas rotas en las piernas q̃ llamã varizes q̃ las engordan, ni los que tienen llagas

Para las llagas.

Nota pa los niños se suelta mas ayna a andar.

melancolicas y çaratanes. En la olla son mas sabrosas retorcidas con la mano q̃ cortadas cõ cuchillo, porque el hierro las daña mucho dando les vn sabor de herrumbre y endureciendo las.

De las Calabaças.

CAP. XVI.

QVierẽ las calabaças tierra gruessa, humida, bien estercolada, y bien cauada, y lo principal q̃ quierẽ es tener mucha agua, haziẽdose mejores en solanas q̃ en sombrio con tal q̃ tengã humor bastante. Estas tambiẽ se pueden sembrar donde no se ayan de regar, aunq̃ no tam bien como donde pueden auer agua, y para en los tales lugures. Dize Col. que en Febrero hagan vnos sulcos hondos, casi vn pie, y estercolados con estiercol bien podrido, y a mediado Março siembren las pepitas, y cubran las poquito, y rieguen las bien hasta que nazcan, y como fueren creciendo assi las vayan cubriendo de tierra, hasta que los sulcos ygualen de tierra y las q̃ anssi sembraren seran muy tempranas, y de mejor sabor que las que se riegan. Pueden se sembrar assi mismo por fin de Março y por Abril y aun por mayo las pueden poner, mas las que tan tarde sembraren tienẽ necessidad de mucho estiercol y agua, para q̃ con la calor, y virtud del estitrcol, y humidad, vengan a ser tan tempranas como las que se siembraron por el mes de Março, y al tiempo que las ponen vna noche antes que la siembren echen las en agua, y las pepitas que nadan por ser vanas, echen las fuera, y las que fueren a lo hondo estense essa noche en agua para que se enternezcan, y nasceran mas presto que si las sembrassen secas. Y si las remojaren en leche, o en agua miel muy aguada saldran las calabaças muy dulces y sabrosas. En la simiente de las calabaças ay vn grande secreto, y differencia, que como la calabaça a vnos cabos es larga, y a otros angosta, y a otros llana, assi son las pepitas de cada vna destas partes q̃ tal nacera la calabaça, segũ del cabo que es la simiente, que si la pepita es del cuello, nascera la calabaça larga, y si del vientre ancha, y la tal simiente para que nazcan anchas se hã de sembrar de punta, y para que sepan de que parte es la simiente desque bien seca la calabaça abran la, y hallaran la simiente cada qual pegada en su parte. Y siempre la simiente sea de las primeras calabaças nacieren, y que de las mas cercanas a las rayzes, y para auer calabaças muy temprano, tomen estiercol harto nueuo, y hinchan bien vna hera dello, y pongan encima vn lecho de tierra buena bien podrida, y entre aquella tierra pongan las pepitas mojadas, como dixe, y esto se puede hazer por Febrero y Março, y de noche cubran la hera por amor de los rocios, y heladas, y de dia descubran la al Sol, y desque nascidas trasponganlas do quisieren, con tal que lleuen harto de aquella tierra y estiercol. Hanse de trasponer quando tengan tres, o quatro hojas, y ponerlas por donde se asgan y subã, q̃ por el suelo dañase, y aun si pisan la mata de llas daña se mucho. Y si las siembran para comer, mientra mas largas, y delgadas son son mucho mejores, y mas tiernas, y mas sabrosas, y por aquesso estas tales se han de sembrar de las pepitas del cuello, y que vayan puesta las punta hazia arriba, que aquellos cornecillos vayan hazia baxo puestos. Si les echan algun poluo encima, hazense tambien muy dulces, y sabrosas al gusto, y por el tanto es bien que las siembren cerca de camino, y aun con el poluo estan muy frescas. Dize Columella, que donde ay las calabaças (mayormente quando estan en flor) no llegue muger q̃ tenga su mes o flor, que les haze mucho daño, mayormente si las toca. Aristoteles dize, que si siembran las calabaças junto con vn pozo, y desque estã las cabeças nacidas las trastornã dentro del pozo despues que ayan despedido la flor que las calabaças comiençan a crecer, y tapen el pozo biẽ que se guardaran verdes todo el año, mas vean que no toquen en el agua. De las calabaças se hazen gentiles sombras en verano, poniendolas en armaduras como parras, y colgadas de arboles que no lleuã fruto como son sauzes, y otros arboles semejantes, y puestas en alto dan mejor fructo y mas sabroso q̃ tendi

El tiẽpo del sembrar las calabaçae.

Nota esta propiedad delas calabaças.

das

das por el suelo, y menos simiẽte. Crec. dize que si quando las matas han algo crecido las despuntan, que echaran mas pimpollos, y enellos mas calabaças, y aũ seran mas tempranas, y lo mismo es en los melones cogombros y pepinos. Para simiente se han de guardar de las mas crecidas, y las que primero nacieron, y han las de dexar colgadas en su vid, hasta el inuierno, y despues colgarlas, o al sol, o al humo, que de otra manera cõ la humidad pudrirse ya la simiẽte, mas no les de mucho calor a las que colgaren al humo, que se escallentaran antes que se enxuguen. Guardanse para quando no las ay, si las raen la cascara verde, y les quitan las pepitas, y de la pulpa hazen vnas tiras como tassajos, y las secã al sol, despues en cozina se paran muy buenas en la quaresma, y aun son mas sanas que no tienen tanto humor ni frialdad como quando verdes. Quando verdes son frias y humidas, y por esso no son buenas para las personas flematicas y humidas, y melancolicas, sino para los coleri cos y enxutos, y por ser frias y humidas quieren se guisar con especias, y yeruas calientes, y bien olientes, como axedrea y yerua buena, y perexil, y hinojo. Son buenas para los que tienen callenturas, mayormente tercianas, y templan el calor. Son buenas cozidas, o con carne, o fritas, que pierden mucho la frialdad y humidad. Son de muy ligera digestion y corrompense muy presto en el estomago, quando esta indispuesto, y presto se traspassan en la calidad, y natura de aquello con que se guisa. Si mucho las vsan comer engendran colica, mayormente en las personas frias, y por esso han las de guisar cõ especias, y miel. Las pepitas son frias, y son buenas para purgar los riñones de las arenas, y desopilã el higado, mondadas, y majadas, y cozidas con vn poco de agua de ceuada, y beuiendola. Hazense muy buenas pepitas dellas, y guardanse en su vigor y virtud por tres años. Dize Abencenif, que las siembren bien hondas, y lo mismo hagan a los cogombros, y q̃ quãdo estuuieren de quatro hojas tornen las a cubrir hasta el cogollo, y dize que quando estuuieren algo crecidas las escauẽ, y las horaden las rayzes con vnas puas de espinos y tornen las a cubrir. Dize mas que si las siembran hondas, y quando fueren creciendo las cubran hasta la punta, y q̃ esto se haga tres o quatro vezes, que los cogombros y calabaças que ansi fueren sembrados naceran sin pepitas, y que para que sean muy tempranas las siembrẽ en inuierno en vnos tiestos horadados con buena tierra y estiercol, y las rieguen con agua tibia, y de dia las pongã al sol, y de noche las metan en lugar abrigado, y escalentando el tiempo, quando las otras se suelen sembrar las traspõgan, quebratando el tiesto, y enterrandola en la tierra ansi entera, y para que la tierra vaya bien entera cinco, o seys dias antes no la rieguen, y en trasponiẽdo las luego las rieguen, y si las sembraren la punta hazia abaxo leuaran mas calabaças, (segun dize el mismo Abencenif.) y se remojã las pepitas en cosa laxatiua, o cosa olorosa, las calabaças ternan aquella virtud y olor. Para que no aya gusanos, ni piojuelos dizen que atẽ assafetida en vn paño y tengan la a mojar en agua, y con aquella agua la rieguẽ, y no las ternan. Entre sus propriedades no es menester dezir que son buenas para echar vino, que esto bien lo saben los romeros, y los que cauan las viñas, y para echar vino enellas son las mejores las que son muy luzias de tez, y quãto mas viejas fueren tanto son mejores, y hã las de empegar por de dentro, con pez, y escoger las mas gordas de casco.

De las Cebollas.

CAP. XVII.

QVierẽ las cebollas tierra muy gruessa y substanciosa, y muelle, y dulce en la lauor muy suelta, q̃ parezca arenisca, y tierra fria, y si es tierra rezia y dura no pueden crecer, y por esso es bien que con ser tierra gruessa sea suelta, y quiere q̃ la tierra este muy estercolada y holgada, y mullida, y cauada, y limpia de piedras, y yerua, y aũ no basta que la tierra este cauada vna vez sido dos o tres, y si no esta la tierra estercolada de antes para sembrar, o trasponer entõces la estercolen con tal q̃ sea con estiercol podrido. Dize Aben. que las cebollas se hazẽ biẽ en las tierras bermejas, cõ tal q̃ sean

tierras sueltas. Siembranse de dos maneras, la vna de su simiente, y la otra es de las mismas cebollas, trasponiendolas, y de las cebollas que tallescen y tornan a poner nacen mas simiente, y hazese pequeña la cebolla, y las que se siembrā de simiente hazense mayores, y dan poca simiente, y por esso para simiente põgā de las viejas que tallescen. Pues auida buena simiente, y auiendo estercolado bien las eras donde han de sembrar el cebollino han las de sembrar por Septiembre, Octubre, y por Nouiembre, y aun para tardio se puede bien sembrar por Febrero, y siembren las en dia claro, y reposado, y que si ser pudiere ande viento solano, o gallego (segun dize Paladio) y siempre las siembren en menguāte de Luna, y despues de medio dia.

En que tiempo se han de sembrar las cebollas.

Si despues de auer las sembrado les llouiere, no las rieguen, mas si hiziere tiempo enxuto rieguenlas, y en el inuierno si estan recien nacidas, o muy chiquitas, cubranlas con algo de noche, y si hiziere dia caliente, o templado y sereno descubranlas, y si no no las descubrā. El trasponer ha de ser quando ya ellas estan bonitas, que pues vnas se siembran mas tempranas que otras, assi ha de ser el trasponer, segun el tiempo como se sembraron, y siempre en menguante. Pueden las trasponer entre otras hortalizas, mas mayores y mejores se hazen por si. Al trasponer han las de despuntar las porretillas si son largas y cortarles harta parte de las baruajuelas que les dexen vn dedo al traues no mas dellas, y no las traspongan hondas que las cebollas crianse en la sobrehaz dela tierra, y prenden tā presto q̄ aunque no las sotierren hincan las rayzes en el suelo y biuen, y esto es poco pues reuerdescē y brotran colgadas en el ayre. Han las de trasponer (si ser pudiere) en tiempo nublado y ala tarde, y si fuere tiempo enxuto riguen las ala tarde desque aya enfriado el dia. Son tan biuas las cebollas que si trasponen el tallo por si con su cabeçuela y baruajas, y se aprouechan de los cascos prenden, y assi mismo prenden y crescen si cortan la cabeça cō dos dedos, mas antes que comiençe a tallescer, y aquello siembren que prende. Han se de trasponer ralas porque crezcan mas las cabeças, y como dixe cortarles algo de las porretas, mas el cortar sea en tiempo que no llueua, que si llueue entrase el agua por las cortaduras de las porretas, y muchas vezes pudre por alli, o escaldase la cebolla. Han las de escardar y mollir mucho, porque tengā la tierra sofa y hueca, y assi crecerā mas y son muy mejores si hébran entre ellas axedrea, o yerua buena algunas matas della, o tomillo salluero, o qualquier otra yerua de buē olor. De ellas son mejores las redōdas y mas dulces, y por la mayor parte las blancas mas dulces q̄ las coloradas, aunq̄ esto no es continuo ni regla cierta, q̄ muchas vezes son las coloradas mas dulces, mayormente en el andaluzia, otras vezes mas quemajosas, y esto demas de ser la simiēte de aquella propriedad, tabié viene a ser dulces de criarse en buena tierra con mucha agua y estiercol, y ansi se criā grādes, y el casco gordo, y dulce, y dlas tales en qualquier casta dellas se ha de tomar la simiēte, y donde ellas no tienen la tierra qual he dicho ni el agua muy abundante criā se chicas, los cascos delgados y muy quemajosas, y las tales huelen peor, y dā dolor de cabeça, por ser mas humosas al celebro. A las que quedaren para simiente pongan les algun arrimo para q̄ la porreta no quiebre, sino que la aten como se tenga. Las que tallecieren en casa pueden las poner o plantar en qualquier tiempo, mas muy mejor es quanto mas presto se hiziere, porque crecerā mejor, y mas presto, y estas son mas dulces que las de simiente. El regar dellas ha de ser por la noche, quando aya resfriado el tiempo, y muy mejor es despues de auer passado la media noche que antes, porque se escaldan si se riegā con calor (como dixe de los ajos) y quieren se hartar mucho de agua la vez que se regaren. Han las de coger quando las porretas esten bien enxutas, y en mēguante de luna, y en dia reposado y claro, y despues de medio dia, y assi se guardaran mas tiempo, y si las dexan estar mas tiempo, tornan a tallecer, o podrecen, y auiendolas cogido tengan las al sol, porque enxugen. Dize Abencenif que en auiendo las cogido las metā en agua caliente, y las pongan a enxugar,

Como ardan bolla

gar, y que se guardaran mas tiempo sin tallecer, mas yo no lo tengo por bueno. Plin. dize q̃ las metan entre paja, y dize Abenc. q̃ sea de ceuada, y q̃ esten apartadas vnas de otras, y se guardarã mas tiẽpo. Otros dizen que se guardarã mas si les cortan las cabeçuelas, mas yo pienso q̃ por allí se podriran. Dize Abenc. q̃ si quando las trasponen les ponen de baxo vna tejuela, o casco de cantaro q̃ harã mayores cabeças.

¶ Las cebollas tienen muchas propriedades buenas, y aun tambiẽ malas. Si las comen desecan el agua mala, dan buẽ color ala cara, a los que las vsan comer. Si las majan y ponen con miel sobre las berrugas dizen que las arrancan, prouocan la orina, abiuã la luxuria, despiertan la purgacion delas mugeres, mayormente cozidas, y assi hazen abundar la leche a las que criã. El çumo dellas echado por las narizes las purga: assadas o cozidas, quitan la tosse, aclaran la boz, y hazen biẽ arrincar las vascosidades del pecho, porque de qualquier manera que las coman alimpian el gañon, que aunque son flemosas hazẽ arrãcar. Crudas dan apetito, y ayudã a la digestiõ, majadas y puestas sobre las quemaduras les quita el dolor, y puestas de la misma manera cõ sal, y ruda, sobre la mordedura dal cã rauioso, aprouecha, y contra las picaduras de las abispas, y otras sauandijas ponçoñosas. Las cebollas dan sueño, y aun si mucho las vsan comer dan modorra, y por esso en tiempo de modorra no las comã mayormente crudas. Dan dolor de cabeça hazen perder mucho de la memoria, turban el entendimiento, hazen soñar sueños pesados y espantosos, son ventosas, fregando la cabeça con ella cruda, es bueno contra la tiña, el agua dellas sacada por alquitara aclara la vista, y lo mesmo haze el çumo no lo he prouado (digo lo del çumo) ni lo tengo por cierto, porq̃ aun el olor dellas quãdo las partẽ dañan la vista, y haze escozer los ojos. De su simiente con miel se haze alcohol para los ojos las cebollas desopilan el higado, quitã la ytericia, y dan sed. Dizẽ q̃ si ponẽ vna cebolla partida sobre carne cruda q̃ no llegarã moscas donde alcança el olor della, ni se criaran queresas, y los q̃ tienẽ heridas, o llagas viejas no las comã, mayormente crudas, q̃ enconan mucho las llagas, y aun cõ la mano que han tocado cebollas no toquen las llagas, o heridas. Las q̃ se guardan para simiente han se de coger despues q̃ esten bien prietos los granillos, y no antes, y secar las capotas al sol, y guardarlas. Las cebollas tallecen en menguante y crecẽ y en creciente afloxan, lo qual es contra la natura de las otras plantas, y por esso como dixe, las deuen de sembrar en mẽguante, y para auerlas de comer crudas es bien hazerlas ruedas, y tener las a mojar en agua fria, y es mejor si es corriente, y si no mudense la algunas vezes, y despues en vn poco de vinagre, y assi seran mas dulces, y no seran humosas, ni oleran tanto como hiziera sin esta diligencia.

Las cebollas se siembran en menguante.

De las çanahorias, y chiriuias.

CAP. XVIII.

ESTas dos maneras de rayzes pone el Platina en vn mismo cap. aunque ellas son differentes en sus colores, q̃ las chiriuias son blãcas como los nabos, saluo q̃ son mas delgadas y largas. Las çanahorias son de la hechura de los nabos ni mas ni menos, saluo ser vnas de color de naranjas, otras muy coloradas, tanto que tornan en prietas. Quieren la tierra gruessa, substanciosa, con tal q̃ sea suelta, q̃ si es tierra dura no pueden hazer buen rayz, que todas cosas q̃ echan rayz quieren la tierra suelta, arenisca, assi mismo q̃ este muy hondo cauada y molllida, y limpia de todas rayzes y yeruas, mas las chiriuias quierẽ la tierra algo mas gruessa, y aun mas fria, que con el frio se hazẽ ellas buenas, quieren la tierra estercolada, y cõ estiercol muy podrido. Las chiriuias muchos las siembran por si, otros entre los nabos, y çanahorias. Las çanahorias se siembran por Mayo, y Iunio, y aun por Agosto, y aun bien se puedẽ sembrar mas tardias, que en las huertas todas las mas de las semillas se pueden sembrar en qualquier tiempo, por tener la tierra bien estercolada, y abundancia de agua, mas las chiriuias se siembran mas tardias, que se pueden bien sembrar por Octubre y Nouiembre, y

El tiẽpo de sembrar las cenahorias.

Deziembre, y aũ por Febrero, para que vengã a la primauera. Hã se de sembrar en sus heras, para que se puedan regar si alguna agua les faltare, y sembrando las luego las rieguen, y siembrẽ las ralas porque hagan buenas rayz, que estas plantas no se trasponen. Verdad es q̃ si quando chiquitas las traspusieren en tierra bien cauada, y bien adereçada, q̃ se harã muy mejores, mas esta diligencia es demasiada. Si el tiẽpo les hiziere seco, rieguen las cada semana vna vez hasta que esten bonitas, que despues por tener la rayz honda no tiene necesidad de regarse, verdad es que antes les hara pro, que daño, y aun alas que son para simiente muy prouechoso les sera trasponerlas quãdo chiquitas, con su tierra, y que vayan muy ralas, que ansi se hazen buenas y sea la simiente de las çanahorias, o chiriuias, que tienen el coraçon muy delgado y la frente chica, que llaman hembras, y de aquellas, y delas mas crecidas y si ser pudiere que las siembren en principio de creciente. Las çanahorias, y chiriuias, son caliente y de dura digestion, y de poco mantenimiento al cuerpo. Sõ buenas guisadas contra la tosse, y y dropesia, y dolor de costado, de las vnas y otras se hazen buenos guisados coziendo las, y sacando les el macho, y en caçuela, o freyr las con su harina, o massa rala, y liquida embueltas y son buenas assadas so el rescaldo, y limpiandolas bien, y cortandolas menudas, y con azeyte y sal, y vinagre, y con canela se haze muy gentil ensalada emboluiẽdole vnas hojas de peregil y ruda buena. Haze se de las çanahorias muy gentil letuario sacãdo les el coraçon, y coziendolas en vn poco de agua, y despues de frias echar las a cozer en miel, o açucar enteras, o rajadas, y aun majadas y echarles a buel tas canela, gengible ò qualesquier otras buenas especias, y para esto son mejores las rubias, q̃ las coloradas, por ser mas tiessas. Todas tienen virtud de hazer orinar, mayormente las çanahorias, y despertar la flor de las mugeres, y cortar la colera, y aũ las çanahorias por ser calientes y hazer orinar, son buenas para las bestias en inuierno, q̃ las purgan y quitan la tosse. Las hojas de las çanahorias son purgatiuas, y adelgazã mucho, y corrompen si se da en mucha cantidad a las bestias, y por tanto aya consideracion de lo que fuere necessario, y las hojas de las chiriuias majadas y puestas sobre las picaduras de las abispas aprouecha mucho. Todas ellas crian sangre mala y gruessa, y por esso no las vsen mucho los que tienen bubas almorranas, o otros semejantes males. Hinchan algo y abiuan la luxuria, y son ansi mesmo vẽtosas. Delas çanahorias son mejores las que tienen color biua como sangre, que son mas tiernas que las otras. Con las çanahorias cozidas, y con saluado, engordan mucho las bestias, y es les prouechoso.

Letuario de çanahorias.

Propriedades de las çanahorias.

De los cogombros y pepinos.

CAP. XIX.

LOs cogombros, y pepinos se siembran de vna manera, y quieren la misma tierra, y por esso los pongo juntos en vn capitulo. Quieren la tierra qual dixe de las calabaças, y en aquellos mismos tiempos se siembran que es por Março y Abril. Quieren tierra humida y substãciosa, y estiercolada cõ estiercol muy podrido, y q̃ el estiercol este muy mezclado con la tierra, y para que salgã muy dulces y sabrosos mojen dos dias la simiente en la leche de ouejas, o en agua miel (mas mejor es leche) y saldran blancos y muy tiernos. Pueden los sembrar en sequera, y enregadio, los que se riegan hazense mas presto, mas muy mas sabrosos son los de sequera. Si les echan poluos se hazen muy gentiles y sabrosos y dulces, y desque esten nascidos si los regaren sea con el agua no toque mas de en la rayz de la mata, que si en ellos toca hazense aguanosos y malos. Han los de labrar y escardar el pie de la mata, y la otra yerua no es necessario quitarsela que aun dize Paladio que les haze pro, y quãdo los escardaren, o en qualquier otro tiẽpo, mirẽ no huellẽ la cepa dellos, q̃ se hazẽ amargos. Dize Colu. que donde no se han de regar los siembren desta manera. Hagan vn sulco bien hondo quanto casi dos palmos, esto enel mes de Febrero, y pongan en lo hondo del vnas pajas despues en el mes de Março echen en cima de la paja tier-

Pepinos y gombros no se siembran.

ra muy bien estercolada, y la simiente encima, y tornen le a echar mas tierra encima, y como fueren creciendo assi le vayan echando tierra hasta ygualar el sulco, y desta manera durara su fructo todo el estio, y sera de mejor sabor que regandose. Y de qualquier manera que los siembren ponga junto seys o siete pepitas, como no se toquen vnas a otras que se dañan, y assi dara grande cepa. Dize Paladio, que si mojan la simiẽte vn rato en azeyte de sabina, y la refriegan con vna yerua que lleman culex, yo no se ni he podido hallar q̃ yerua sea, y quien supiere que yerua es y como se llama, yo le ruego y pido de gracia que la declare aqui, y ponga su nombre, que en ello hara a Dios seruicio, y a mi merced. Pues majada aquella yerua, frieguen la simiẽte con ella, y nasceran los cogombros sin pepitas. En lo de mojar la simiente con azeyte no me parsce bien, digo lo que dizen, y auiso con mi parecer. Dize Abencenif, que para que no ayan simiente que quando las ramas estuuierẽ quãto vn braço sobre tierra, que las tornen bien a soterrar todas saluo la punta y que esto hagan tres, o quatro vezes. Dize mas, que si sembraren la simiente de los cogombros, y pepinos la punta hazia baxo lleuaran mas, y siempre para auer de sembrar estas semillas las remojen primero en aguar, o en leche, o en qualquier otra cosa, hasta que comience a tallescer y brotar, y assi nacerã mas presto. Para auer cogombros y pepinos tempranos, tomen vnos tiestos de barro, horadados por baxo, y pongã en ellos buena tierra bien estercolada, con estiercol bien podrido, y alli siembrẽ la simiente, y rieguen la con agua tibia, y quãdo hiziere sol saquẽ los al sol, y quãdo frio metan los tiestos en lugar abrigado es bien en establos entre estiercol, y esto se puede hazer vn mes y medio antes de la sementera destas semillas, y al tiempo que huuieren de sembrar los otros de simiente hagan buen hoyo, y quebranten el tiesto sotilmente y pongan alli aquella cepa con su tierra y prẽdera muy bien, y lleuaran grande ventaja en ser mas tempranos, y desta manera dize Plinio, que a Tiberio emperador de Roma, los dauan todo el año. Desta manera se haran melones tempranos, y otras hortalizas que se suelẽ elar. Otra manera pone el Theophra. y dize. Que despues que los cogombros, o pepinos han lleuado su fructo que les corten las ramas, y cubran bien las rayzes con tierra como esten guardadas del frio, y no se parezcan, y que al tiempo que siembran los otros naceran ellos, y que por tener ya las rayzes hechas, y arraygadas serã mas tempranos q̃ los q̃ de nueuo se sembraron que las rayzes delos cogombros biuen mas de año (como el Aristotiles dize) y si delos que sembraren en sequera remojaren su simiente en cosa olorosa, seran olorosos, y si en cosa laxatiua seran laxatiuos. Si quãdo los cogombros estan en flor los meten dentro de vna caña horadada de parte a parte, seran tan luengos como ella, y si meten los pepinos en vna holla pequeña, que tenga dẽtro qualquier rostro o figura, la misma terna el mismo pepino impressa en si, y para que sean muy tempranos dize Columella que siembren vnas ramas de çarças gordas en lugar bien abrigado, y vayan algo hondas y desque bien presas cortenlas bien sotierra, como no les dañen la rayz, y que en lo hueco dellas metan la simiente destas hortalizas, y que luego lo cubran con tierra bien estercolada, esto es como quien enxire de pepita, y alli naceran muy bien, y harase mejor donde naciere alguna çarça sin arrincarla de alli, jaretandola para poner las pepitas. De los cogombros sea la simiẽte de los mas largos y delgados, y de todos los que primero nascieren, y estẽ mas cerca de la rayz. Los cogombros son muy enemigos del azeyte, tãto que si cerca dellos lo ponen aunque esten colgados se recoruan hazia arriba como anzuelo, y si les ponen agua de baxo se estenderã. Donde ay cogombros ni pepinos, mayormente en flor dize Columella, que no allegue muger que este con flor, como dixe en el capitulo de las calabaças, mientra mas verdes y mas pequeños, son mejores los pepinos y cogombros, que desque estan grandes y maduros no valen nada, q̃ por ser pepitosos son mas dañosos. Dize Abencenif. que si los remojaren bien en salmuera que estaran frescos todo el verano.

Otra manera mas facil para los tempranos.

Col. 6. ca. 3.

Ariſtotiles dize en ſus problemas, que ſi los ſiembran cerca del pozo, y quãdo ellos eſtan chicos los traſtornan dentro del pozo, como no lleguen al agua, y cubrieren el poço, que todo el año eſtaran verdes, como dixe de las calabaças, mas ha de eſtar el pozo muy cubierto que no entre ayre alguno. Los cogombros ſon mejores que los pepinos, que ſon de mas ligera digeſtion comiẽdo pocos dellos, y quando chiquitos quitan la ſed, mas ſi en ellos ſe deshordenã ſon muy duros y indigeſtibles, y engendran largas enfermedades, resfrian el calor, quitan la ſed y no ſon tan dañoſos a los que trabajan en el campo, como a los q̃ eſtan occioſos a la ſombra holgando, y ſon muy malos para las perſonas flegmaticas y humidas. A los pepinos la ſal les quita muchode ſu maleza y acedidad y los cogombros ſe quieren comer con miel y anis. Son mejores los pepinos y cogombros de ſequera que de regadio, por no ſer tan humidos. Si algunos tuuieren deſmayos que procedã de cauſa caliente, oliendolos luego le hazen tornar en ſi, y ſi ay ardor de los ojos pongã vnas tajadas dellos encima, y quitarle ha el ardor. Mas porque con ſu muy gran frialdad no dañen, tenganlas poco tiempo pueſtas. Las hojas majadas y pueſtas encima de la mordedura del can rauioſo aprouecha. Plinio dize que las mezclen con vn poco de vino, y dela miſma ſuerte aprouechã contra la mordedura del ciento pies Las hojas dellos alimpian mucho las manchas dela cara, y majadas y mezcladas con buena miel, ſanan los empeynes.

Propriedades de los cogõbros y pepinos.

Del culantro.

CAP. XX.

EL culãtro quiere y ſufre qualquier tierra, mas mientra mas grueſſa es, mejor ſe haze, y en las huertas ſe haze muy vicioſo, mas no tan bueno por el vicio, como entre las hazas de pan, y tierras nueuas donde no ay eſtiercol, o no tanto como en las huertas. Quiere ayres caliẽtes mas que frios, eſto es vna manera de eſpecias muy buenas como luego dire. Si lo ſiembrã para auer dello la grana, han lo de ſembrar ſolamente a la primauera, mas ſi lo ſiembrã para comerlo verde pueden lo bien ſembrar por Feb. Mar. Abril, y Mayo, y aun por todo el año, ſaluo en el inuierno, que entonces por los grandes frios no naſce. Naſce mas preſto de ſimiente vieja que de ſimiente nueua, y para q̃ mas preſto nazca es bien mojar primero la grana vn dia o dos en agua ſi lo ſiẽbran de ſimiente nueua, antes que ſe ſeque, naſcera muy preſto que de ſimiente vieja, y dela que eſtuuiere curada. Pueden lo bien ſembrar por ſi entre otras hortalizas. Es para todo mejor lo que naſce en ſolana, q̃ lo que ſe cria en ſombria, por no tener tanta humidad para dõde ſe han de ſembrar, es mejor eſtiercol de cabras, o de ouejas q̃ otro ninguno, ſeco es caliente y verde es frio, ſegun dize Auicena, aun que entre el Galieno ay harta contienda ſobre ſi verde es caliente, o frio. Si verde y majado lo ponen ſobre algunas hinchaçones calientes, las reſuelue y deſata conforta mucho la cabeça y aprouecha mucho al deſuanecimiento del celebro, y mas lo ſeco q̃ lo verde, principalmẽte al vaguido q̃ viene đ calor, y aũ tãbiẽ al q̃ viene de flegna, da ſueño, y mas lo verde q̃ lo ſeco, lo verde abiua la luxuria y lo ſeco la quinta. Dize Marco varrõ q̃ ſi majã culãtro, y cõ vinagre lo mezclan, y ponẽ en el la carne, que todo el eſtio ſe cõſeruara ſin dañarſe. Si lo majã y cõ vinagre lo ponẽ ſobre los encordios reſueluenſe. Si lo ponen majado y mezclado cõ miel, o cõ paſſas ſobre las culebrillas o ſemejãtes coſas, las atajã y ſobre las q̃maduras cõ leche de muger. Si la grana mojã en buẽ vinagre, y la enxugã cõfitãdola, repoſa mucho el eſtomago, y no dexã ſubir los humos a la cabeça. Comido ſobre vianda toſtado repoſa el vomito. Si verde comẽ mucho dello, da triſteza en el coraçõ, y lo verde para comer ha de ſer de lo nouezito, q̃ lo talludo y granado no tiene muy buẽ olor ni ſabor. Si algunas vezes los canes comen de eſta yerua con ſu ſimiente, les haze mucho daño, que les es ponçoñoſa, y ſi ſu ſimiente verde, o ſeca fuere beuida con vino dulce, enciẽde mucho la luxuria mas guardenſe dello eſpecialmente de lo demaſiado q̃ haze exceder y daña mucho (ſegũ

Propriedades del [culan]tro.

Para [reſ]ue[l]ue[r encor]dios y [para] la culeb[rilla].

(segun dize Sant Ysidro) esta simiẽte seca da buẽ olor alos guisados conforta el estomago, y es contra la vẽtosidad muy buena y quita los regueldos azedos. Beuida la grana dello cõ agua de borrajas aprouecha al temblor del coraçõ y impide el escupir dela sangre. El culantro acorta la vista, y el agua, o çumo dello reposa el latir de los ojos echãdo lo encima. Lo seco es bueno para los que tienẽ mal caduco, que llaman gota coral, porque alegra mucho. Lo preparado comido despues de comer aprouecha cõtra el mal olor de la boca que procede del pecho, el mucho vso de lo verde, mayormẽte es muy dañolo, como dize Diascorides, y aun lo pone entre las ponçoñas.

Del hinojo.

CAP. XXI.

SIembra se el hinojo de su grana, o simiente, aunque tambien se puede plãtar de sus rayzes trasponiẽdo las quando son chicas, enteras y aun quando grandes si sacan bien la cepa entera, y si por Febrero lo quierẽ sembrar sea en cabo abrigado, caliente, y por Março, pueden lo poner en lugares mas frios, aunq̃ ello todo ayre suffre y toda tierra, mas mejor se haze en ayre caliente q̃ en lo frio, y en la tierra arenisca mejor q̃ en la gruessa y pegajosa, y no quiere barro y assi tambiẽ quiere cascajales, y aun tãbien se quede sembrar por Diziembre, mas sea en lugar caliente y tierra enxuta. De simiente nueuana sce mejor q̃ dela simiente vieja. Ay en Italia (mayormente en Florencia) vna manera de hinojo muy dulce y preciado, que quando verde es muy gentil de sabor y olor. Si quãdo siembran la grana la meten en vn higo passado, nacera de alli el hinojo dulce y suaue al gusto, mas que de otra manera, o q̃ quãdo el inuierno viene le cortan todas las cañas junto con el suelo, y las cubren bien con estiercol de bueyes sera mas dulce el hinojo. Al sẽbrar por q̃ de vn grano o dos nasce la plãta muy flaca, siembrẽ jũto ocho o nueue granos y aun si lo mojaren en leche dos dias, o en agua miel, saldra dulce, no de tal sabor como si lo sembraren dentro de vn higo (como dicho tengo) esto quanto al sembrar dello, si tiene vicio hazese muy grande, mas no de tanta virtud como lo que esta en lugar enxuto. Siembrase en la primauera, y aunque en otros tiempos se puede sembrar, entõces es mejor quiere mas tierras sueltas y arenscas, y cascajales que tierras gruessas, y el trasponer dello sera quando pequeño, que quiere començar abrotar. El hinojo tiene muchas propiedades buenas, primeramente aclara la vista, y alimpia los ojos lauandolos con agua dello, o mascandolo en ayunas, y con aquella saliua limpien y lauen los ojos. Plinio dize que las culebras quando salen ala primauera de sus cueuas, donde han estado todo el inuierno, que se friegan alas matas del hinojo para aclarar la vista y despojarse del cuero, y que la gente viẽdo aquesta experiẽcia conoscio ser bueno para la vista, que quita mucho el paño delos ojos y el ardor y comezon. Siẽdo verde, o cozido en agua lo seco, y beuiẽdo aquella agua haze abundar mucho la leche alas que crian, mas mucho mas lo verde, comiendolo es abridor que haze orinar, y despila el higado y baço, y despierta la flor, o meses de las mugeres. El agua o vino en q̃ se ha cozido la grana quita el dolor del estomago que viene de frialdad, o ventosidad, y le cõforta y ayuda la grana mucho a la digestion, aprouecha mucho ella comida, alas calenturas antiguas, beuida con ello agua fria aprouecha mucho ala hinchazon del estomago, y quita el vomito, segun dize Auicena, y Plinio mas Maguino dize contrario. Verde entra bien entre otras yeruas en ensalada, mayormente frias y seco en muchos guisados y adobos, cozidos, cõ vino es bueno para las mordeduras de algunas sauandijas ponçoñosas formentando con ello la mordedura y majada la rayz es buena contra la mordedura del can rauioso puesta encima, y beuida la grana, en vino es bueno contra picadura de los alacranes, y otras dañosas, y poniendo majada la rayz encima, o la rama, echando el çumo en los oydos, mata los gusanos, haze brotar fuera las arenas de la bexiga, y aun quebrãta la piedra mayormente si se engendran de frialdad. Haze se vna goma en

Propiedades del hinojo.

las

las cañas d̃l hinojo lo qual puesta en los ojos los aclara mucho, y si algun diente duele puesta enel mitiga el dolor, otras muchas propiedades tiene largas de cõtar, ello es d̃ muchas maneras mas en las propiedades qual mas qual menos todos las tienẽ vnas. Su simiẽte o grana se coge en principio d̃l otoño, y se guarda bien por tres años para sembrar nueua quiere ser, ello es de rezia digestion, y aun si mucho lo vsan comer corrompe algo la sangre, y da poco mantenimiento mayormente lo verde.

De las lechugas.

CAP. XXII.

LAs lechugas quieren tierra, gruessa, y suelta, y muy estercolada cõ estiercol muy podrido, y muy cauada y pueden las sembrar por todo el año si ouiere abundancia de agua, mas la mejor postura dellas es a la primauera y aun enel principio del otoño se hazen mas no tales, y si las quisieren poner en fin del otoño para que vengã al inuierno sea en lugares abrigados y calientes y solanas, y bien estercoladas cõ estiercol muy podrido, que aunque a las lechuchas no las queme tãto el yelo como alas otras verduras no nasecen si haze grandes yelos y no medran tanto despues de traspuestas, y estan desmedradas, y reuegidas: siembrã se en heras como las coles, y para quando se siembra el lechuguino, es bueno estiercol de palomas q̃ este muy podrido, y sea poco en poca quantidad y muy mezclado con otro porque por si quema mucho, q̃ siendo echado moderadamente ayuda mucho a nascer y si es demasiado, y va biuo quema las hortalizas. Esto es tambien muy bueno para el cebollino y perexil, y para las hortalizas q̃ tardan en nascer que con ello nascen mas presto, y con este estiercol quieren las heras mas agua. El lechuguino viene muy presto, que a quatro o cinco dias viene nacido, y alo mucho tarda seys. Las lechugas son de muchas maneras y hechuras mas todas qerẽ vna lauor y las q̃ son tãto verdes q̃ tornan en prietas, y las q̃ tienen las hojas muy coloradas se puedẽ mejor sembrar en el inuierno y otras q̃ son muy crespas se siembrã por Enero y Hebrero, y otras mas largas por Março, y Abril, y quien las quisiere tener para el inuierno siembrẽ las en lugares muy abrigados y solanas. De todas son las mejores las mas crespas por ser mas tiernas y mas sabrosas, y tras ellas otras que se cogen, y apritan en si las hojas como repollos, verdes es que estas tallescen muy mas presto que otras ningunas. Las que tienẽ las hojas muy mas duras suffren mejor el inuierno, y se pueden sembrar mas temprano que las otras. Trasponen se bien las lechugas quando tienẽ seys hojas, y si quãdo las trasponen les embarran las rayzes y tronchos con estiercol de vacas, o cabras, o de ouejas, haran se mejores, y serã mas sabrosas y han las de cortar las baruajuelas que estuuierẽ muy luengas y aun si las hã puesto y no les pusierẽ el estiercol como dixe en las rayzes, pueden las escauar y echarse lo entorno del pie. Bien se que dirã algunos hortenos, demasiado me estaua yo en andar me en essas longuerias, hagalo el que quisiere que aqui no forçamos a ninguno. Esto les se dezir q̃ seran las lechugas mayores y mas sabrosas, y tiernas, con ello que sin ello. Dize Paladio, y aun Plinio que tomã vnas cagarrutas del estiercol de cabras, y cõ vna alesna las hazẽ huecas, y les sacã sotilmente todo lo q̃ tienen dentro, y en aquello hueco ponen vna simiente de lechuga, y otra de mastuerço o de rauano, y oruga, y albahaca, y despues embarran aq̃lla pelotilla con mas estiercol de aq̃llo mismo, y la ponen en tierra bien estercolada, q̃ el rauano crescera hazia abaxo como suele, y que la lechuga terna en si algo del sabor delas otras plãtas, o simientes. Mas estos se ha de hazer en las lechugas que no se hã de trasponer, y es para empresentar vna lechuga por excelencia. Y para q̃ lo prueuẽ personas desseosas de experiẽcias y secretos naturales, y lo exerciten los q̃ tienen cargo de jardines de grãdes señores, q̃ no es de mi consejo, q̃ lo haga el hortolano q̃ vende en la plaça por tanto lo bueno como lo malo y ami parescer esto sera mejor y mas perfectamẽte y tomara mejor el sabor de aq̃llas semillas desta manera q̃ dire. Tomen

Pa ca. 14 brero. ca. Plt 59. ca. y. 12.

men anis, o hinojo, albahaca, o mastuerço, y otras semillas que huelen bien, y estas quebranten las vn poco como no nazca ninguna, y tomar algo de cantidad de estiercol de las cabras: y amassen lo bien y metan alli en medio la simiente de lechugas en medio de las semillas quebrãtadas, y todo ello entre el estiercol amassado, lo qual sea, o de cabras, o de ouejas, y anssi lo siembren, y despues de nascidas que esten bonitas las pueden trasponer. Esto tales mejor en las lechugas que no se riegã, sino en las que se ponen ala primauera en solanas, porque el agua quita mucho del olor, y sabor a qualquier planta, y por esso anssi en las fructas como en las yeruas son mucho mas oloroſas y aun mas sabroſas las de sequera que las de regadio. Y si es necessario regar (que quieren hazer esto en el estio, o en otro qualquier tiẽpo) este la tierra humida quando se sembrarẽ y no lo rieguẽ hasta que nazca, que sera al sexto dia, o poray, y en aquel tiempo tomara parte de aquellos olores de las otras yeruas, y por poco que entonces tome siempre crescera con la yerua, q̃ como Theophrasto dize, por poco que sea la mudança en la planta quando chica o en la simiente, siempre crece con el arbol, yerua y que de la manera quo fuere la simiente de tal manera crescera la planta della, y en aquel estiercol que aparejaron con aquellas semillas majadas pueden poner muchos granos de lechugas, porque toman la virtud, y despues se pueden muy bien trasponer cada vno por si, y anssi se pueden multiplicar en muchas lechugas aqueste olor, y sin costa ni trabajo (si es verdad q̃ alli toma aquella virtud y olor) y dize mas Paladio que se puede muy biẽ hazer de otra manera, que arranquen la lechuga quando ya estuuiere algo bonita, y le quiten las hojas mas baxas, y en aquellas llagas pongan aquellas semillas oloroſas excepto de los rauanos, y embarren bien todo el tronco con estiercol, y que la tornen a poner y regar, y que saldra como dixe. Ay vnas lechugas que no crescen en alto, sino que estiendẽ las hojas por baxo como enanas. Dize Abẽcenif, que se haran estas lechugas mucho mas anchas y muy mayores, si en alguna solana estercolaren bien la tierra, porque estas suffren mas el frio de el inuierno, y alli las siembren ralas, o las trasspongan chiquitas, y que las estercolen muy bien con estiercol de vacas, y desque començaren a crescer echen les encima de el cogollo vn poco de estiercol, y parraran anssi mucho mas. Dize Columella, que estas tales lechugas se haran mas anchas, si quando son chicas les ponen encima del cogollito vna tejuela, que no le dexe crescer ni le uantar en alto, y dize que se haran las hojas blancas si quando son chicas les echan arena menuda de rio, o de mar entre las ojas y las cogen y a tan que juntas vna con otra como capullito, o repollo, esto se haze en las lechugas que lleuan blanca la simiente y no en otras. Hazense mas sabroſas las que no se riegan mas tales no son para mas de la primauera, y en lugar muy estercolado y cõ estiercol muy podrido al tiẽpo de trasponer, o sea en tiẽpos humidos, o las rieguen luego encima, y si haze sol és mejor trasponer, las a la tarde, y si es dia nublado en todo el dia, quieren las del estio mucha abundancia de agua quieren se trasponer muy ralas porq̃ en lanchen y assi no tallescen tan presto, y si está espessas entresaquenlas como fuerẽ crescidos, y si desde chiquitas se paran tallũdas trasspongan las otra vez quando encomiençan el tallo, y cõ esto por prẽder, se pierde algo el tallescer, y aun de aquella manera se hazen mas tiernas y mas sabroſas, aunque el espigar de las lechugas, y aun de todas las otras hortalizas, mas lo causa el tiempo caluroſa de la primauera, y soles, y que si todas espigan por mayo mas q̃ otra hortiliza, que aunque vna planta sea vieja no espiga tan presto en inuierno como las nueuas ala primauera. Ay vna manera de lechugas crespas q̃ tienẽ la hoja harpada como sierra de asserrar, y aun Platina las llama lechugas cerradas, en Roma las llaman endiuias, aca vulgarmente las llaman lechugas romanas otros las llaman escarolas, estas verdaderamẽte son chicorias, y assi tienẽ algo de aquel amargor, estas se siembran alla para el inuierno, y trasponense ralas porq̃ se estiendẽ por el suelo, y sea por dos,

o tres

otres temporadas el ſembrar y traſpó-
Dela eſcaro las. ner para q̃ aya dellas en todo el inuier-
no, y deſque eſten grandes recogan las
todas cada vna por ſi, eſcauando las pri
mero que queden en vna rayz, y atẽ las
hojas por las puntas, y cubran las de a-
rena blanca, como quié acogombra car
dos mas muy mejores con tierra grueſ-
ſa y muy eſtercolada muy podrido, y
hazen ſe bien en ſombrias, y maduran
mas ſi el inuierno es pluuioſo deſpues
de maduras las ſacan blancas, o amari-
llas como cera muy tierna, y muy ſa-
broſas, y de amargas que eran ſe tornan
dulçes, y ſi eſto no les hazen creſce les
el tallo y eſtan duras y verdionas amar-
gas y ſin ſabor. Han ſe de ſembrar las le
chugas ſi ſon para traſponer por ſi ſo-
las en ſus eras y ſino para traſponer pue
den las ſembrar entre otras hortalizas
como ſon rauanos, nabos, coles, y para
eſto vayan ralas y bien hondas, y eſtas
ſon ſolamente para el inuierno, mas las
lechugas mucho mejorã ſi ſe traſponen,
dize Paladio, que es mejor arrincar la
amano que no con eſcardadera y quie-
ren moluir ſe muchas vezes porque creſ
Propiedades de las lechu gas. ceran mas y ſeran mejores. Las lechugas
ſe llaman aſsi deſte nombre de leche, o
porque tienen mucha leche y entonce
no valen ellas nada para comer mayor-
mente crudas, porque ſi las mugeres q̃
crian lan vſan comer les haze tener abũ
dancia de leche. Dã ſueño crudas o cozi
das, ſon buenas vn poco eſtrujadas del
agua para enſaladas para perſonas deli
cas, y enfermas, y viejos con azeyte y
y poco vinagre y ſal, o açucar, y para
templar ſu frialdad mezclen le vn poco
decanela molida, las lechugas y toda
verdura cria la ſangre aguanoſa ellas y
ſu ſimiente acreſcẽtan la lehe, y para ſer
buenas ſean delas que tienen el hecho
muy contrario del nõbre, digo q̃ no ſea
muy lechoſas, las lechugas mientra
mas verdes ſon mejores, porq̃ ſon mas
nueuas. Dize. Creſc. que ſi muelen bien
Para el ſue ño. la ſimiente dellas, y la mezclan bien cõ
leche de muger que aya parido hija y la
ponẽ en las ſienes que traen ſueño al en
fermo que no pudiere dormir, y aun lo
miſmo haze la ſimiente beuida con le-
che, y es mejor con agua alos que tienen
calenturas, digo con agua porque, be-
uer leche no es ſano para todas enfer-
medades. Para vna enfermedadad q̃ ſe Para la e
llama eriſipila que en caſtellano llama- pila.
mos alhombra, y para vnas apoſtemas
calientes quando eſtas enfermedades
no ſon rezias majen las hojas, y pongã
las encima y aprouechar les ha mucho
y para las tales apoſtemas es bueno
mezclarles vn poco de azeyte roſado.
Verdes las lechugas refreſcan mucho el
cuerpo, y quitan la ſed, y por eſſo ſon
mejores para el eſtio q̃ para el inuierno
refreſcan el cuerpo, y quitan mucho la
fuerça, y furia de la luxuria, y aũ beui-
da la ſimiẽte cõ agua quita preſto las po
lluciones porq̃ refreſca los lomos y los
templa, y les quita mucho del ardor, y
aſsi quitan la luxuria, acrecientã la ſan-
gre. Crudas cauſan ſarna y comezon,
ſon mejores para los colericos que para
los flematicos, ni melancolicos ſon de
facil digeſtion mas las cozidas ſon bue-
nas cozidas cõ carnero, o aues prouocã
la orina, y crudas impiden con ſu freſ-
cura algo dela embriaguez, y quitã mu
cho la ſed. Por eſſo el emperador Aguſ
ſto como era ſabio (mas q̃ algunos ſeño
res de nueſtro tiempo que buſcã racha
que para emborracharſe) quando auia
ſed por no beuer comia vn cõllo, o trõ
cho de lechuga. Las lechugas con vina-
gre ſon apetitoſas y refeſcan, mas la quiẽ
mucho las vſare acortan la viſta, y ſi ſer
pudiere que no las lauen para comer ſi e
ſtan limpias es mejor porque pierden
mucho de ſu bondan, y con el agua ha-
zenſe ventoſas, y pierden algo dela ſub
ſtancia, ſuauidad y ſabor. Para las enſa- Gorja de
ladas may ormẽte enel inuierno es bien geles lla
mezclar les algunas yeruas calientes, cõ eſta cõſe
mo ſon perexil, yerua buena, cogollitos de oregano almoradux, axedrea, y
y otras yeruas ſemejantes, porque no
ſean tan frias. De los tronchos dellas ſe
haze muy buena conſerua mõdando los
bien y coziendolos vn poco en agua, y
deſpues en açucar, eſto es excelente cõ
ſerua para los que tienen tercianas, y o
otras enfermedades qne procedẽ de co
lera, porque refreſcan mucho.

De la moſtoza.

CAP. XXIIII.

Aun-

AVnque se haga la mostaza en qualquier ayre mucho mejor se haze en los lugares calientes que en los templados, y en los templados que tienē el medio entre frio y calor muy mejor que en los frios, quieren ante solanas que otros sitios ni lugares. Quierē assi mismo tierra gruessa, y muy cauada, y muy mollida, y muy labrada que aunque en qualquier manera d̄ tierra se haga en la gruessa y muy labrada se haze mejor. Esta semilla es de tal qualidad que donde vna vez la siembran no es menester tornar la a sembrar mas vezes, porque de los granos que de esta caen estando madura y sazonada se multiplica y torna a nascer, porque luego que cae en el suelo reuerdece el grano. Esta semilla se siēbra por dos temporadas, que si la tierra es caliente y enxuta se puede sembrar por Octubre, y Nouiembre, y si fuere tierra fria, o donde se riega puede se biē sembrar por Hebrero, y Março, quiere tierra con estiercol muy podrido, haze se muy singular en las tierras nueuas y holgadas. Ha de ser para sembrar la simiente nueua que de la simiente vieja nasce muy mal, y aun es de mal sabor para comer, y conoscerā ser la simiēte nueua que en partiendo los granos estā verdes por de dentro que silo de dentro esta blanco es simiente vieja. Si vn dia antes que la siembrē la tienen en mojo en leche d̄ ouejas saldra dulce, mas ami ver lo mejor q̄ tiene la mostaza es ser fuerte con que no sea amargosa. Los mostazos quando chicos se quieren mucho escardar, y limpiar de la yerua y mollir la tierra al pie de cada mata. Dizen que no traspongan lo que es para simiente que no sale tā buena ni tā perfecta, mas los q̄ son para comer si los trasponen dā la simiente mas granada, y han de trasponer las matas quādo estan de quatro o cinco hojas. Y porque dixe que para simiente no es bueno lo que se trasplo que por si nacio dela simiente que se cayo del año passado, aquello traspō gan para comer, y siembren de nueuo para simiente, digo lo que dizen, mas pienso yo que sera muy buena la simiente de las matas que traspusieren, y que no solamente no sera vana mas muy granada, y mejor, y quieren yr las matas ralas paraque se crie mejor. Dize Paladio q̄ le haze prouecho el poluo y quierēse regar algunas vezes, si fuere la tierra muy seca, y quando estan secos los mostazos les es dañosa la pluuia, y por q̄ los paxaros hazē mucho daño que comen y sacuden y derruecan, procurē, o de tomar los, o espantar los. La mostaza es muy mejor cogida en menguante de luna que no en cresciente, que no es tan quemajosa, y guarda se mas tiempo yo no hablo de gustos agenos, mas ami gusto, y aun pienso yo que aprouecho de todos mayormente de los que son flegmaticos, tanto es mejor, quanto fuere mas fuerte. O que excelencia tiene esta semilla, y para sus loores que se puede mas dezir que auer comparado Christo nuestro redemptor, la se verdadera al grano de la mostaza? Esta semilla es en cantidad pequeña, empero grande en propriedades y virtudes, es muy caliente y muy saludable al cuerpo, y mucho mas para los flegmaticos que para los q̄ fueren de otra cumplision, porque tiene virtud de gastar y adelgazar los humores viscosos y gruessos y alançar los fuera, que corta la flegma y purga marauillosamēte la cabeça, y haze estornudar. Dize Beda, sobre el capitulo diez y siete, de sant Lucas, que si muelen la mostaza, y vaya biēn molida, y la mezclan con miel y vino, y que con esto hagan gargarismo al sol en los baños, que purga marauillosamēte la cabeça de los humores gruessos, y de mas desto que escusa muchas enfermedades que proceden destos humores. Es la mostaza algo reumatica por ser humosa, es muy gētil salsa de inuierno, que de mas de ser sabrosa es abridora y caliente, y bota y alança fuera las viscosidades y frialdades del pecho, y de los miembros interiores y esto haze en qualquier manera que sea comida, y es mas fuerte mientra mas fuerte vinagre le echaren, abre los miēbros interiores, desopila el higado q̄ esta opilado por causas frias, y tambien desopila el baço emplastada, y para esto es bien majar las hojas del mostazo quando estan tiernas, y con enxundia de puercos, y poner lo assi encima del baço. Si alguno tuuiere corto el huelgo y boz por alguna causa fria y vis-

Propiedades de la mostaza.

Para alargar el huelgo.

viſcoſa, cuezan para eſto la grana en vino, y ſea hecho templadamente, y beua lo a las mañanas, que es coſa almirable. Aſsi miſmo para la perleſia de la lengua que es parte, o eſpecie de apoplexia, y para la perleſia de los otros miembros, es bien meterla moſtaza en vn ſaquillo, y cozer la en vino, y formentar con ella aſsi caliente el lugar que eſta encogido o encorado. Cozièdo la yerua, o la grana en agua, y tomando aquel vapor por baxo deſpierta la purgacion a las muge res, y las alimpa de muchos males de la madre, y pueſta con vinagre ſobre las mordeduras delos alacranes quita el dolor y quebranta la piedra y deuen la vſar aquellos que tienen mal caduco, por que reſuelue y deshaze las opilaciones de que procede aquella diabolica enfermedad, da apetito porque es abridora y ayuda a gaſtar y digerir, quita la ponçoña alos hongos y ſetas, ayuda mucho a los ydropicos, quita el ſueño dmaſiado, aclara la viſta, limpia los cabellos de la caſpa, y ſi la mazcaren quita el dolor de los dientes y muelas, conforta el eſtomago y expele las ventoſidades, y cozida en vino blan y pueſta aſsi caliente en vn ſaquillo ſobre las vedijas quita el dolor y dificultad dela orina, y del humo della huyen las ſauandijas pōçoſas. Majada la yerua o cozidala grana y pueſta aſsi caliēte ſobra do ay ſangre muerta que en nueſtro vulgar caſtēano llamamos cardeno, o cardenales los quita y desbarata, alimpia la cara, y lo miſmo haze ſu decociō, y aprouecha a la tiña y quita los empeynes y ſarna. Beuida el agua della en ayunas abiua el entēdimiēto. La moſtaza da ſed y en ciende la luxuria, y es muy ſingular coſa contra las quartanas y para eſto es biē que la den molida en ayunas en caldo de vna aue: lo qual hagā algunos dias, o tomēlas mañanas vna pequeña cucharada dello cō vnos tragos de vino blāco, o miel y aſsi amengua mucho y mitiga el frio, a los quartanarios, deuēla de vſar los que tienen lamparones, y mal caduco, y todas las enfermedades que proceden de flegma, o melācolia, y comida en grana quita el mal olor dela boca que viene del pecho, y los que vſan la grana ſea en poca cantidad. Y la moſtaza en ſalſa y mejor en grano ayuda mucho ala digeſtiō, y es marauilloſo remedio cōtra el embargo de los niños y delos grādes, y quita los azedias del eſtomago, molida, y beuida con agua miel quita la ronquera y alimpia el gañon y alimpia los miēbros ſpirituales y aclara la boz y haze arrincar del pecho y eſcupir. De las hojas quando ſon ternezitas en inuierno ſe hazen enſaladas mezclādo las cō otras yeruas frias. Cozidas con carnero, o con gallinas ſon buenas para los que tienē dolor de hijada, o quartanas, y arenas, y otros males interiores, y lo miſmo haze la grana ſon grādes y muchas ſus propiedades y mas dela grana que dela yerua, mas vſen della moderadamente q̄ lo mucho muchas vezes daña y guarda ſe la grana por cinco años en ſu vigor y virtud. Alabo eſta ſemilla Pytagoras mas que todas las otras yeruas. Tiene propriedades de yr alcelebro, y molida la grana, y pueſta alas narizes haze eſtornudar.

Para deſpertar la purgaciō alas mugeres.

Para dolor hijada y q̄tanas y arenas.

Para los cardenales.

Para los quartanarios.

Para el embargo de los niños.

De *las mielgas o alfalfa.*
CAP. XVIIII.

ES vna manera de paſto las mielgas para las animalias que en muchos cabos naſcen de ſu ſimiente y en toda parte las deurian de ſembrar porque cō ellas engordan mucho las animalias flacas, y ſi eſtan enfermas las curā y mejoran que las comēmuy bien. De vna vez que las ſiembran duran diez años aunq̄ cada año las ſieguen ſeys vezes, y aun Plinio dize que duran por eſpacio de treynta años. Quieren tener la tierra muy grueſſa q̄ han meneſter mucha ſubſtancia y donde ſe rieguen, y por eſſo es bien ſembrar las donde ſea la tierra enxuta, y aya abundācia de agua para las regar quādo neceſſario fuere, y para dō de las vuieren de ſembrar aren muy biē la tierra por el mes de Octubre, y entōces la eſtercolen con eſtiercol muy podrido, y quiten todas las piedras, y eſtādo aſsi arado en el inuierno podrira mucho la tierra, y por Hebrero la tornen bien a arar y aquitar las pierdras q̄ mas viuiere, y quebranten mucho los terrones que quede todo ygual, y por Março tornē otra vez a arar la, que es terciar y entonces echenle eſtiercol muy podri

do

do (siño lo han echado antes) y por Abril tornē otra vez a arar de suerte que la tierra quede muy mollida, y sin terrones: y hagan vnas eras largas quāto cincuenta pies, y anchas diez pies, y si por Março las hizieren que se queden hechas por Abril no va nada en ello, y han de ser las heras assi largas y angostas para las poder biē regar, y escardar sin entrar en ellas por no rehollarlas, pues esto assi hecho siembren la simiēte en fin de Abril, o por Março, y vaya espessa la simiente aunque ello despues ocupa mucho que cresce bien y haze grandes matas y en sembrando la era luego la cubrā que por poco que este descubierta le haze mucho daño el sol, y al cobrir sea con vn rastro de palo que el hierro le haze daño segun dizen, yo creo que no haze mas palo que hierro, y despues de la auer sembrado si naciere yerua quiten la a mano con algun rastro chico de palo, que si quando chica la tocan con hierro recibe mucho perjuyzio y aunque quando chica esta yerua aya menester tāto regalo para nascer dobla la paga bien despues, assi en su mucho durar como en el grande prouecho q̄ da de si, pudiendose segar tātas vezes al año, la primera vez que se vuuiere de seguar sea tarde, que aya echado de si alguna simiente q̄ este ya la mata bien firme. Sieguen la muchas vezes, porque estara mas tierna, y mas fresca, y crescera mas, y regarse a por la mayor parte luego que las han segado, y siempre le quiten todas las yeruas, y luego que las encomiençan a dar alas bestias, dēselas poco a poco, q̄ si de principio les dā mucho hinchan, y criā mucha sandre, y siēpre lo sieguen en flor antes que endurezca. Pues hecha aquestas diligēcias en el sembrar, y lauor de las mielgan duran diez años, y cada año se segaran seys vezes. Son muy buenas para los ganados que estan muy flacos y para las reses que crian que acrecientan mucho la leche, quando esta ya grande pueden deshazer las heras, con tan que dexen la tierra llana como se pueda regar y de la manera que he dicho de las mielgas se haga del alfalfa, que se siega muchas vezes, y pienso que el alfalfa es aquello que los agricultores llaman citiso que se labra dela misma manera, y es para los mismos effectos y agora no lo ay en Italia donde antigua mente auia mucha abundancia dello.

De los melones.

CAP. XXV.

LOs melones quierē ayres y lugares calientes mas que frios y en los lugares frios pongā los en solanas, y lugares que esten defendidos del frio, quierē tierra gruessa que tenga mucha virtud, y substancia que sea xugosa, y no humida, y en arenisco se hazen mas no tales como en las tierras gruessas, y no quierē que la tierra este trabajada ni cansada, y poresso los melonares son mejores en tierras nueuas q̄ en otras, q̄ para que los melones sean muy buenos de mas deser el ayre caliēte o templado, hā los de sembrar en tierras nueuas gruessas y muy holgadas, no quieren la tierra estercolada con estiercol de animales porq̄ con ello se corrompe mucho el lauor, y olor y bondad de los melones, y si la tierra en que los hā de sembrar vuiere necessidad de estiercolarse, ha de ser cō estiercol muy prodrido, y mucho tiēpo antes q̄ se ayan de sembrar, porq̄ aya perdido aq̄l mal olor y sabor del estiercol, lo qual imprime, y deña mucho a los melones, y muy mejor es q̄mar alli paja oleña, o estiercol seco, o qualquier otra cosa q̄ haga ceniz, lo qual se haga en el inuierno porq̄ se encorpore cō la tierra, y la engrasse, y sazone, y aun estiercol de ouejas y cabras no dan tā mal sabor a los melones como lo de establos y da mas virtud ala tierra, y poresso es biē q̄ si la tierra pa melonares se vuiere menester estercolar, q̄ duerma alli qualquier destos ganados vn año antes, mas muy mejor es si puede passar sin estiercol alguno. La simiēte para sembrar ha de ser de vnos melones que tienen la corteza gorda y dura, y tienen harto verde junto con la corteza, porque los tales menos se toman de solano q̄ otros ningunos y no se dañan tan presto, esta condicion tengan allende de ser muy buenos enel sabor, porq̄ los q̄ se abren aunq̄ sean muy buenos en sabor no son tales para simiente como los q̄ estan enteros. assi mesmo ha de ser la simiēte buena, y bien granada, lo qual se prueua echādola en agua que la que fuere vana nadara, y la

Que tal ha de ser la simiente para los melones.

y la buena, y sana se yra a lo hondo. Para sembrar sea la simiẽte la mas nueua q̃ ser puediere, q̃ la que es muy vieja luego se en azeyta, por esso no se a đ mas đ año y siempre la simiẽte se tome delos melones q̃ nascierẽ junto ala rayz de la mata, y delos primeros que nascieren, y si en sacãdo las pepitas del melon y enxugẽdolas las metieren entre rosas secas, o almizcle, o qualquier otro olor, y estan alli hasta el tiempo de la sementera, dellas nasceran los melones de aquel mismo olor, y si quatro dias antes que las siembren las tienen en agua miel, o açucar deshecho en agua rosada, o en leche con q̃ se lo muden, nasceran los melones dulces y de aquel olor, o en agua rosada en q̃ ayan deshecho almizcle, mas esto tal destos olores mejor es para en melonares, q̃ son de sequera q̃ para los de regadio, porq̃ con el agua mucho pierden del olor las hortalizas, y mucho mas los melones, y como dixe en el capitulo de las calabaças sea la simiente de los melones que de mas de ser buenos, nascieren mas cercanos de la rayz, lo qual sea regla general para todas estas semillas. Dize el Aristo. y el Theophras. que las matas de los pepinos y cogõbros se pueden guardar de vn año para otro si despues que han lleuado su fructo les cortã las ramas cerca de la rayz, y las cubrẽ de tierra como no se hielen, que al año siguiente al tiempo que sembraren los otros nasceran aquellos, y seran muy tempranos, lo mismo pienso yo que se puede hazer enlos melones y seran mas tẽprenos que los q̃ aquel año sembrarẽ de simiente. Delos melones vnos son blancos por dentro, otros colorados, y aunque todos son mejores en sequera que en regadio, los que son blancos no son tales comunmente para regadio como los colorados, y son mejores para sequera, assi mismo la simiente ha de ser delos melenes que primero nascen y madurã, saluo sino fuere para melonar tardio q̃ entonces ha de ser de los melones tardios. Y siempre la simiente sea delmedio del melon hazia la coronilla, y no dela parte del peçon ni de la cama, porque esta corrompida sino de lo alto, y como dixe de los que nascieren mas jũto ala rayz de la mata, porque son mas

Nota este auiso.

substãciosos y de mejor grana. Para los melonares ha đ ser la tierra muy desembaraçada de arboles y sombras y muy labrada y limpia de toda yerua, muy quebrantados los terrones y muy ygualada y llana. Son buenos los valles que estan en solana y quieren tierra algo a costada mayormente si es tierra muy lluuiosa, a causa que si llouiere no pare el agua en ellos, si los ponen en regadio hagan vna regadera larga y angosta, y en ella pongan las pepitas cinco, o seys juntas en vn hoyo y vayan apartadas la vna de la otra quanto tres dedos, y vn hoyo de otro quanto vn buen passo desta manera la mata se estendera por la tabla enxuta y guien la para ello, y al tiempo del regar solamente se mojarã las rayzes y no los melones, y assi no se dañaran tanto como si el agua les mojasse porque mojandose hazen mayor que harian. Siembranse por Mayo, mas quien los quisiere auer muy tempranos siembre los en vnos tiestos grãdes o en vnos cestos anchos, y haga como dixe delos cogombros, y pepinos soterrando los despues si en lugar bien abrigado, y caliente ponen vnas plantas de çarças gordas, y q̃ sea lugar biẽ estercolado, y el poner dellas ha de ser por el principio del inuierno, y a quinze dias de Março las escauẽ y corten vna rama no tocando enlas rayzes y con vna punta de vna cosa delgada abran el tuetano de la çarça quanto puedan meter vna pepita de melon, como quien enxire la punta hazia fuera y la tornan acubrir con tierra bien mezclada con estiercon muy podrido, dizẽ que nasceran los melones muy tempranos (como dize Columella que hazian en Egyto) y esto mismo dize que se puede hazer en cañahexas sembrado las muy temprano, y que alli seran muy tẽpranos y aun en la çarça durara la rayz mas de año, mas yo no tẽgo por buenos ni sanos, ni aun sabrosos los melones q̃ sembrarẽ en cañahejas porq̃ ellas son venenosas aca en España no se si es assi en Egypto. Suelen venir alos melonares algunas enfermedades vean para ello lo q̃ dixe en el capitulo donde trate generalmẽte de algunas enfermedades delas hortalizas. Si encomẽçaren a tener piojuelo, arriquen de rayz la mata q̃ lo encomien-

El tiẽpo sembrar melones

Para q̃ vgan los lones tẽnos.

comiençe a tener, porque no inficione a las otras matas. Hã ſe de eſcardar, y alimpiar mucho de la yerua, y mollir mucho la tierra cerca de la mata y rayz, mas tengan auiſo q̃ no huellen las matas q̃ ſe hechan a perder en grande manera, y nacẽ los melones amargos, o ſe ſeca la mata, y es bueno, y aun neceſſario deſpuntar las matas quando eſtan en flor, porque hechen mas flor, y mas melones, y aun quã do tienen melones, y aſsi hechara redrojos que ſon buenos para tardios. Es neceſſario auer contino buena guarda en los melonares en todo tiempo, quando chicos, que no los hurten quando grandes. El coger dellos ha de ſer por la mañana antes que entre el ſol, y aunque eſtã los melones tendidos en el ſuelo tienen eſto que en madurando hazen ſeñal de deſpedirſe del peçon, y los que han de lleuar fuera corten algo antes q̃ eſten maduros, que ellos maduran deſpues perfectamente con tal que no los calen con hierro, q̃ los calados con hierro no maduran bien deſpues, y antes pudren que maduran. Vna generacion ay de vnos melones pequeños, y algunos dellos ſon grandes, y ſon amarillos, de los quales ſe guardan bien algunos por el inuierno colgados en vnas redes, y hinchen la caſa de buen olor eſtando aſſi colgados mayormente quando vienẽ a madurar, y para guardallos han los de coger no maduros, dizen communmente que es buena ſeñal de ſer buen melon ſi le amarga el peçon, y tienen la coronilla dura, y es de buen peſſo, los melones ſon de muchas hechuras, mas todos de vna qualidad, ſi el melon es bueno, es vna de las mas excellentes fructas que ay, y no ay otra en ſabor mejor q̃ ellos, y ſi es malo es la peor, ſon los buenos comparados a la buenas mugeres, y los malos a las malas, que no ay medio ni el medio vale nada. Del melon ſe ha de comer poco por ſer de dura digeſtion y engendra malos humores, y es dañoſo que ſi comen mucho, corrompe el vientre, y da camaras de ſangre, y enternece las enzias, y dentadura, y ſi al comer les hechan vn poco de ſal o açucar, y canela no haran tanto daño, y cobran mejor ſabor, los melones ſon apetitoſos, y modẽradamente comidos demas de dar apetito a los enfermos que le tienen perdido, confortan el eſtomago, hazen deſpedir las arenas de los riñones. Dellos ſe haze gentil conſeras partiendolos en tajadas, y quitarles todo lo que no ſe ha de comer, y echandoles açucar, o miel caliente por cima, y mudãdoſe la cada dia haſta ocho, o nueue dias, y la poſtrera q̃ ha de quedar vaya cozida y fria, y echẽ encima canela y clabos. Las pepitas dellos ſon frias, y cauſan ſueño, y ſon buenas para quien tiene calor demaſiado en los riñones, porque deſpierta templadamente la orina, y alimpia la bexiga, y riñones de las arenas, y piedras. Si en la camara que ay pan reziente, ponen melones, ſe daña, y ahila luego.

Cõſerua de melones.

Del Naſtuerço, y ſus uirtudes.

CAP. XXVI.

EL naſtuerço, tomo eſte nombre por que quando lo comen haze torcer las narizes, y como dixe que las hortalizas por la mayor parte ſe pueden ſembrar caſi por todo el año, ſaluo en los grandes frios del inuierno aſsi es el naſtuerço, que ſe puede biẽ ſembrar por todo el año, mas muy mejor por Enero, y Febrero, y Março, que en otro tiẽpo, y tãbien por el mes de Septiẽbre, y aun nace por el inuierno aunq̃ no tambien como ala primauera, q̃ ſi no eſta en lugar abrigado cõ los muy grãdes frios ſe quema, y por aqueſo es muy bien ſembrarlo o tan temprano que quando los frios vinieren eſte bien crecido o tan tardio que ayan ya paſſado los frios quando lo ayan de ſembrar, y lo q̃ ſiẽbran antes del inuierno vaya biẽ ralo, porque encepe, y a la primauera eſpeſſo. Ello requiere la tierra muy eſtercolada, y holgada, y ſembrarſe muy eſpeſſo, y no ſembrar ſino ſolo. Nace al quinto o a lo mas tarde al ſexto dia, muy mas preſto nace de ſimiẽte que ſea vieja que no de la nueua, y en ſembrando lo, han lo de cubrir poco, y han lo de regar luego, y ſi mojan medio dia la ſimiente en leche ſaldra el maſtuerço, mucho mas dulce al comer, aunque ſu virtud principal eſta ſolamẽte en aquel humo que en ſi tiene, y por el tanto yo no me curaria delo mojar en

Propiedades del maſtuerço.

leche, ni en otra ninguna coſa. El maſtuerço que es verde abiua mucho la luxuria, y quando ſeco, digo ſu grano lo apaga y amortigua. Siendo verde tiene mucha ſemejança, a la moſtaza, y aun tã bien ſeco, q̃ es caliente y ſeco, calienta el eſtomago, y el higado, y baço, y ſi tienẽ opilaciones los deſopila. Da apetito de comer, y haze orinar, y purgar las mugeres, echa las lombrizes que eſtan enel vientre a fuera, y otros guſanillos, mayormente beuiendo en vino cada mañana la ſimiente, y çumo, alimpia los pulmones de todo lo que tienen, alarga el huelgo alos que le tienen corto, y aprouecha mucho contra el mucho ſoſpirar q̃ viene de alguna dolencia, purga la cabeça, que haze eſtordar, poniẽdo lo en poluo alas narizes, abiua el ingenio, deshaze la perleſia de la lengua, maſcando la ſimiente, y tenerla ſola lengua quita la toſſe, y pueſta ſu ſimiente ſobre algun otro qualquier miembro paralatico lo ſana (como atras dixe de la moſtaza) y haziendo dello chriſtel aprouecha contra la ciatica. Majado y pueſto en la cabeça, o ſino comida, o beuida la ſimiente retiene y aprieta los cabellos que ſe caẽ quita los empeynes, y ſarna, y majado con miel deſarayga el fuego de ſant Marcial, verde y cozido con la carne es muy bueno, y hechado en la enſalada templa la frialdad de las otras yeruas, y dello huyen las ſauandijas ponçoñoſas, y ſi lo majan, y lo ponen en las picaduras de los alacranes, y de otros guſanos venenoſos es muy bueno, y aun huyẽ del humodello. Sino pueden orinar, cuezan la ſimiente, o yerua en vino o azeyte, y põgan la en las vedijas. Purga mucho la colera, y aun haze la ſalir por baxo, tiene anſi miſmo virtud de conſolidar las quebraduras, mayormente en las criaturas chicas, y por eſſo deuen de deshazer eſta tal ſimiente en la leche, y darſe lo a beuer y aun las amas, o madres que las crian deuen vſar a comer maſtuerço, que hara mucho prouecho al que la tal quebradura tiene, y mas virtud tiene la grana que la yerua, y no la comã las preñadas que viene muy grande daño a las criaturas que eſtan en el vientre. Verde daña el huelgo, ſi comen dello mucho y lo vſan muchas vezes. Majado y pueſto con vna poca de agua ſalobre, digo (la que baſte) encima de las apoſtemas q̃ vienen de flegma, y en los carbuncos los ſana, puede ſe muy bien guardar la ſimiente, anſi para medicina, como para ſembrar cinco años.

Para el q̃ ſoſpira mucho por dolẽcia

Para el q̃ no puede orinar.

Para conſolidar las quebradura de los niños.

De los Nabos.

CAP. XXVII.

LOs nabos ſon de dos maneras en ſu hechura, que vnos ſon delgados, y largos como chiriuias, y los otros ſon gordos, y aun dellos ay vnos redondos caſi de hechura delas cebollas, no ſotros en caſtellano a todos los llamamos de vna manera, que no tenemos para ellos mas de vn nombre, y en latin a los delgados llaman napi y a los gordos rapa, y aun el Crecentino, a cada linaje dellos, haze ſu capitulo por ſi, mas pues en caſtellano no tienen mas de vn nombre, juntemos los en vn capit. Todos quieren vna lauor, ſuffrẽ qualquier frio, que todas las coſas que crecen a rayz ſe hazen mejores en lugares frios que en calientes, porque el frio no dexa crecer en hoja, y es por fuerça que lo que auiã de echar en hoja y rama, que lo hechen en rayz, y a eſta cauſa los nabos ſe hazen mayores, no digo mejor, en la tierra fria que en la caliente. Y de aqui viene q̃ en los inuiernos calientes no duran tanto los nabos, porque luego fallecen, y aun cõ el frio ſon mas ſabroſos. Anſi miſmo quieren tierra grueſſa, ſubſtancioſa, cõ tal que ſea muy ſuelta y muy mollida, y cauada, para q̃ pueda eſtender y hazer grueſſa rayz, y que ſea tierra bien eſtercolada y podrida, que en la tierra que es dura y apretada, añque ſea grueſſa, o no nacen, o ſon muy deſmedrados, que con la dureza no pueden crecer. Y los nabos delgados ſe hazen mejores en tierras algo acoſadas que ſean areniſcas y muy ſueltas q̃ en otro lugar, y los grueſſos en valles, o en tierras grueſſas, porque han meneſter mas ſubſtancia, y virtud, por ſer mayores, y lugares humidos. Aunq̃ ſegũ dizen los agricultores q̃ la calidad dela tierra haze vnos nabos otros que ſembrando ſimiẽte de nabos grueſſos, en tierras muy delgadas ſe hazen

hazen muy delgados en tres, o quatro años, y por el contrario. Los nabos quieren tierras enxutas, digo los delgados, y los gordos y redondos tierra humida y son muy grandes en lugares que ay muchas nieblas, y por ende les conuiene la tierra tal qual al mijo, y panizo, y aun en muchas partes los siembrā entre las haças dello, mientra mas cauada y mollida estuuiere la tierra, mas largos se haran, yo los he visto de cinco, o seys palmos en largo, por ser la tierra bien suelta y cauada. Quieren lugar desocupado, porque las sombras no les haze prouecho, antes daño, y los que quieren que nazcan delgados (porque los tales son mejores para comer) siembren los espessos, y los que se han de hazer gruessos siembren los ralos, porq̄ la simiente de los nabos es menuda, y si la siembran por si, y ria espessa, mezclenla con tierra para sembrarla como dixe en el capitulo siete deste libro quarto, y saldran muy dulces y sabrosos mojādo primero su simiente en leche, o en arrope, o agua miel, por espacio de dos o tres dias, si los siembran en tiempo de sequedades dize Columella, que vnos mosquitos roen las hojas que salen tiernas, y los echā a perder, y que para aquello aprouecha mucho mojar la simiente en agua, y en hollin, y en qualquier de las otras medicinas que dixe arriba. Siembranse los nabos por Iulio y Agosto, y en las tierras humidas, o donde se pueden regar, mas si es tierra seca han los de sembrar en principio de Septiembre, y para que nazcan rieguenlos algunas vezes quādo chicos, si la tierra no es humida, y si los siembran espessos entresaquenlos quando estan chicos, y aquellos trasponganen otra parte, y haranse muy buenos, aunque esto es dificultoso de hazer. Y dize Paladio que se haran muy grandes los nabos si los arrincan y les quitan todas las hojas, y aun las corten si hazen algo de tallo, y los sotierran en vnos sulcos apartados vnos de otros y los pissen bien la tierra encima, y han los de poner de la suerte que ellos estan en sus eras, y aun Theophrasto dize que enterrados se guardaran bien hasta el estio, y aun lo mismo dize delos rauanos. Los nabos se puedē bien sembrar en las tierras que han cogidō pan en aquesse año, y aun sembrar pā donde han cogido los nabos, mayormente pan tremesino, q̄ ellos engrassan mucho la tierra, y dize Crecentino, que en la Lombardia muchos siebran nabos de los gordos, y dize que estan crescidos haran bien la tierra para que pudran, q̄ estercolan marauillosamente la tierra. Dize mas q̄ en el mes de Octubre han de cogер los mejores con io salgā enteros, y q̄ les quitē las hojas, y los tornen a plantar, y que lleuaran muy singular simiēte al estio q̄ viene, si haze vn buen agujero con vna estaca, y pone alli la simiente, y la rieguen, y la cubran con paja, y estiercol encima, tan grāde saldra el nabo, como es el agujero segun q̄ dize Abēc. Los nabos delgados son los mejores por ser de mas lindo sabor, y de mas gentil mantenimiēto, y de muy mas ligera digestiō, y no tan humidos mas para los labradores muy mejor es sembrar de los gordos porq̄ alēde de bastecer la casa mas q̄ los delgados tābiē son buenos para engordar los bueyes en inuierno, y dize Columella, que aquesto se vsaua mucho en Francia. Guardanse los nabos, o soterrados en lugar enxuto, o amontonados con su tierra, y aqueste es en los gordos, q̄ en los delgados muy mejor se guardan lauados q̄ con tierra, y ansi limpios entre arena. Guardanse bien de otra manera (como dize el Crecentino) lauarlos bien y echarlos en vn tonel, o o tinaja alechos, y a buelta hechar sal molida, y anis y hinojo, y axedrea, o yerua buena, auiendo puesto vn lecho de los nabos, y otro de aquellas semillas, y sal hasta que la vasija se hincha, y pongāles vna buena pesa encima, y este ansi ocho dias, y despues hinchan lauasija de agua fria como se cubran bien, y ansi se guardaran todo el año. Los nabos dan mayor mantenimiēto al cuerpo que ningunas otras rayzes, crian sangre melancolica, y hinchan y hazen ventosidades son mucho mejores cozidos con carne que de otra manera, y los q̄ son gordos pierden mucho de su maleza, coziendo los primero en otra agua y mudarsela, mas no me parece bien. Abiuan mucho la luxuria, y prouocan la orina, y confortan marauillosamente la vista, es muy

Como se guardan los nabos.

biẽ comer los en moſtaza, q̃ no les dexa cauſar opilaciones en los poros. Si en el caldo dellos lauan los pies, es muy ſingular coſa para los que tienen gota. Las hojas ſon buenas para los ganados, ayudan mucho los gordos, mayormente a la falta del pan. Para los ſauañones y eſpolones, pongan el nabo muy caliẽte encima y los quita, y majados con ſal aprouecha aqualquier mal de los pies. Beuida la ſimiẽte, y majada en vino, es buena contra la ponçoña de las ſerpientes, y contra las ponçoñas comidas. Los nabos por ſer ventoſos ſon dañoſos a los que ſuelen tener colica, y dolor de hijada, y al mal de la madre, los mas delgados ſon mas ſabroſos, y menos dañoſos.

Para los gotoſos.

Para los ſauañones.

Del Oregano.

CAP. XXVIII.

SIEMBRASE el oregano de ſu ſimiente, que es muy menuda y traſponiendo ſus matas, quieren communmente lugares aſperos, y entre piedras y tierras que ſean flacas y ſueltas, y en ellas ſe haze mejor q̃ en las grueſſas, y para que nazca mejor ſe ha de regar algunas vezes, haſta que nazca, y ſe haga bonito, quiere tambien algo de eſtiercol, y que ſea bien podrido, bien ſe que en hartos cabos naſce ſin ſembrarlo, y crece ſin regarlo, y ſin eſtiercol, ni otros regalos, y aunque ello ſea de tal calidad que de ſu naturaleza quiera tierras aſperas, bien ſe hazen en las huertas. Siembraſe el oregano por Septiembre, y Octubre, y tarda en naſcer treynta y quarenta dias, y mucho mas preſto nace de ſiminte vieja, que no de ſimiente nueua, aunque la tiene muy menuda, q̃ es caſi inuiſible, y lo mejor para plantar lo es traſponer lo mõtes quãdo chiquito que torne a brotar de nueuo, y ponerlo en las huertas, o lugar donde quieren con todas ſus rayzes y tierra, aunque cõ difficultad, tambien prende de ramo, en muchos cabos lo ſiembran junto con las colmenas labran bien en ello, y dello hazen muy ſingular miel, y el oregano mõtes es muy rezio, y no de tã gentil ſabor ni tan ſuaue como lo q̃ ſe ſiẽbra y labra, pienſo yo q̃ como en las hortalizas ſe haze q̃ majando en leche la ſimiẽte ſale dulce, que aſsi ſe haria en el oregano alomenos quitarıale algo de aquel humor, o mal ſabor q̃ tiene, en muchos cabos llamã al oregano poleo mõteſino. Para apuecharſe de la rama han lo de coger quã eſta en flor, y ſecarlo a la ſombra, y guardaſe bien vn año entero La ſimiẽte ſe coge al tiempo q̃ ha biẽ madurado la hoja dello, quando verde tiene el ſabor de axedrea, y quãdo chiquito echã las hojas dello tiernas en la en ſalada q̃ tiempla la frialdad de otras yeruas q̃ echã frias. La ſimiente dello haze cõcebir las mugeres q̃ las apareja mucho. Hã las de beuer en vino. Cõtra el romadizo q̃ viene de frialdad, tomen las hojas del oregano, y ſus flores, y eſcalentarlas biẽ en vn tieſto, ſobre el fuego q̃ ſe enxugẽ, y deſque bien calientes embueluanlas en vn paño y ponganlas ſobre la cabeça, y cubran la cabeça bien, y ſudara, mas guardeſe del frio que es dañoſo y peligroſo. Majado y beuido en vino blanco, es buena contra la ponçoña de las arañas, y alacranes y quita el frio del eſtomago, y crueza de la digeſtion, y beuido con agua caliente ablanda el eſcozimiento del eſtomago. El vino con que lo han cozido es muy bueno para hazer gargariſmo, alçan las agallas, aprieta las enzias, haze deſlemar, quita la humidad, lo miſmo haze el oregano maſcado, molido, y pueſto el poluo dello que gaſta mucho la humidad y quita el dolor de los dientes. Aſsi meſmo haze desflemar coziendolo con vinagre y haziendo gargariſmo, y aſsi aprieta los dientes, y quita el dolor de ellos, y alça las agallas. Es ſingular coziendolo en agua, y tomarla de noche caliente contra la ronquera, que ablanda y habre y haze purgar, lleue açucar, o miel, quita la toſſe, y beuido el vino en que ſe ha cozido, y higos ſecos alarga el huelgo. El oregano quita el dolor del eſtomago, y de las tripas, quita la ventoſidad, conforta la digeſtion. Si quando eſta verde lo cuezen en vino, y lo ponen en los lomos, y vedijas quita la difficultad de la orina que llaman eſtrangurria deſopila el higado, deſpierta la orina, ſaca las lombrizes. Si lo echan en el vino quando cueze lo haze dulce, como dize Ariſtoteles en ſus problemas.

Para el romadizo.

Para la ronquera.

El

El oregano es muy sabroso para mezclar y adobar con viandas frias y flemosas q̃ es caliẽte, y enxuga mucho, y sabroso prouechoso para las azeytunas.

Del Perexil.
CAP. XXIX.

EL perexil quiere gruessa la tierra, y bien estercolada, y podrida, y humida. Siembrase de simiẽte, y su sembrar es principalmente por Deziembre, Enero Febrero, Março, y por todo el año se puede sembrar, siembra se a bueltas de otras yeruas, mas mejor es por si solo. Quiere se sembrar espesso, y regarse biẽ, muchos lo siembrã por amor de las rayzes, y los tallos, o lo siembren ralo, o los trasponganquãdo chico. El primero año, o no lleua simiẽte, o lleua poca, y assi lo deuẽ segar el primer año y dexar q̃ bote, al segundo y lleuara simien buena, q̃ al primer año todo es vicio d̃ hoja, quiere sombras, o lugar humido, y si no lo arrancan de la rayz dura mucho tiẽpo, y la simiẽte se guarda cinco años, engẽdra sangre muy aguda, y por esso cõuiene mas a los flematicos y melancolicos, q̃ a los colericos ni sanguinos, mojado y puesto sobre la sarna y postillas, las sana, es bueno contra la ydropesia desopila el higado, y baço, y haze mucho purgar por la orina. Quita la vẽtosidad dela colica, comido quebrãta la piedra. Majado y puesto por baxo a las mugeres, atrae la flor y saca las pares, y aun la criatura si esta muerta. Cõforta la digestion, y ello es caliẽte y por esso es mejor, comello en tiempo frio q̃ caliẽte. Muchos cuezẽ las rayzes dello cõ carne, y son muy singulares para refrescar el higado, y es mejor vsar de las rayzes nueuas para comer cozidas q̃ de las viejas, por ser mas sabrosas y de mejor substãcia, yen lleuãdo simiente el perexil enuanece la rayz, y por esso quien quisiere que las matas durẽ mas tiempo deuelos de segar a menudo. Es el perexil muy bueno cõtra la ytericia por ser caliente, y alegra y refresca la sangre, es muy singular cosa para los viejos. Majado y puesto con sal en la mordedura del can rauioso es buena cosa. La simiẽte dello beuido es bueno contra la mordedura de los escorpiones. Cozida y beuida en agua miel o vino, quita la difficultad dela orina. La rayz beuida en vino que branta la piedra, y la bota fuera. Si sacan el çumo dello, y lo dan a beuer a vno q̃ este muy frio, y elado, se escacientan todos los miembros. Tiene el perexil las propriedades del apio, y aũ Auicena de todo haze vn capit. saluo q̃ tiene muy mejor sabor y no es dañoso a los que tiẽ nẽgota coral, q̃ nosotros llamamos, epilepsia, o mal caduco, y guardense dello las preñadas que es muy abridor como el apio, y haze mouer, refresca mucho el perexil cõ los guisados, y su salsa es apetitosa hecha con vinagre, es buena para en tiempos caliẽtes q̃ refresca, y assi por el vinagre torna frio q̃ por si es caliẽte.

Del Poleo.
CAP. XXX.

ANtes que hable delos puerros quiero poner alguna otra yerua de buẽ olor si quiera que de la vezindad della se les pegue algun olor, y quando vengamos a dezia dellos no nos huela mal lleuando el olor della reziente, y esta yerua sea el poleo. Ay dos maneras dello, vno es macho otro es embra, que lo vno lleua la flor colorada, y a esto llaman hẽbra, es de mas perfection en su virtud q̃ no el macho, el qual lleua la flor blanca. Assi mismo dello ay que llaman hortolano, que es lo que siembran, y dello mõtes, lo qual se siembra, no es tã fuerte como lo de montes, mas es mas suaue porq̃ toda planta casera es mas suaue q̃ la mõtes, comnnmente nace en lugares humidos, y mas quierẽ tierra arenisca q̃ gruessa, aun que auiẽdo humor en qualquier tierra se puede criar siẽbrase de dos maras. Plinio dize que lo mejor que ay en la erupa, es lo que ay en la carpentaña, q̃ es esta prouincia del reyno de Toledo, y lo mejor que yo he visto en esta villa de Talauera. Siembrase de vna simiẽte menuda q̃ tiene, y esta se ha de sembrar a la primauera, mas muy mejor es trasponer lo montes, quãdo esta chiquito con todas sus rayzes, que prende marauillosamente. Han lo de coger quando este florido, porque entonces tiene ello mas virtud, y guardarse biẽ por vn año mas han lo de secar a la sombra, tiene mu

chas virtudes, y la menor dellas es bien grande, que si echan el poleo verde entre la ropa, no criara polilla, ni otras suziedades que dañan la ropa, y aun si huuiere nacido la polilla perece. Si lo secā (como dixe el oregano) y lo escalientan bien en vn tiesto que este bien seco, y lo ponen assi caliente en vn saquillo en la cabeça, vale contra romadizo que viene de frio, y guardese de frio el q̄ lo hiziere, que es peligroso. Antiguamente los poetas se ponian guirnaldas de poleo, mas que de rosas, q̄ quitan el dolor de cabeça. Si cuezē poleo en vinagre, y higos passados, y hazen gargarismos, quita la tosse que es de frio, o de humores viscosos y humidos, que los corta y casa. Para los que detmaya es buena cosa echar vnas ramas de poleo en vna redoma de vidrio, y echar alli muy buen vinagre blanco, y estar alli algunos dias como dixe del vinagre rosado, y con ello toquē los pulsos, y tomen algunos tragos, y

Para dolor de vientre.

puesto a las narizes. El vino con q̄ lo han cozido es bueno beuido contra el dolor del viētre y estomago, q̄ viene de frio y ventosidad, y puesta la misma yerua assi cozida y caliente, encima hecha emplasto, quita el mismo dolor. El vino dello beuido, haze orinar y botar la piedra, y si lo cuezen en agua, y tomā aquel vapor las mugeres por baxo, assi calientē enxuga las humedades de la madre, y les haze mucho prouecho. Y dize Crec. q̄ las mugeres de Salerno lo vsauan mucho en su tiempo, y aun si la criatura esta muerta en el vientre la sacā. Si alguno se le turba la lengua den le a oler la simiente dello y traygalo sola lengua. Si ay temor que el agua que hā de beuer es mala y ponçoñosa, majenlo y echenlo dentro. Contra las mordeduras ponçoñosas puesto encima majado cō vino, y mayormēte contra la mordedura de los alacranes, y es mejor miētra mas nace en lugar enxuto, y ponen a la cabeçera de la cama vnos manojos de poleo verdes,

Para los mosquitos.

no vienē a picar alli mosquitos q̄ llamā picateles, que son muy enojosos. Cōtra las calenturas es bueno olerlo antes que vengan. Si lo huelē quita el ardor y frio de la cabeça, y aun si vno anda al sol no le penetrara, si trae en cada oreja vn ramillo de poleo. Si quando esta florido

Contra pulgas.

lo queman donde ay pulgas las mata cō su olor. Los que tienen baço lo deuē beuer con miel y sal, los que tienen mal en los pulmones hazelos arrincar y escupir, y majada la rayz, y puesta da buen color a las señales de las heridas. El poleo alarga el huelgo, comido en talumas o de qualquier otra manera. Marauillosa cosa dize dello Plinio, y Aristotiles, que si lo cuelgan con sus rayzes que florecera quando los dias tonan a crecer, y Pedro de Natalibus Obispo Equilino enel cathalogo que compuso dize, que el lo experimento, q̄ si la mañana de S. Iuan Baptista, por Iunio, al alua cogē el poleo, con sus rayzes, y lo guardan colgado a la sombra, que puesto la noche de Natiuidad de nuestro Redēptor, a la missa del gallo que florecera. Si cuezen vn poco de poleo en agua, y toman vna escudilla dello bien caliente de noche quando se van a dormir cō vn poco de açucar quita la ronquera, y aclara la boz y dize q̄ si lo comē las cabras o las ouejas balan mucho. Tienen en sus propriedades mucha semejança a la yerua buena.

De los Puerros,

CAP. XXXI.

EN qualquier ayre que sea caliēte, o frio, los puerros se hazen muy bien quieren tierras gruessas y substanciosas, con tal q̄ sean bien sueltas, y por esso dize Abenc. q̄ se haze biē en tierra arenisca y gruessa. Quieren la tierra muy ester colada cō estiercol muy podrido, y muy cauada y mollida. De los puerros ay dos linajes, y todos nacen de vna misma simiente, saluo que en la manera de lauor va hazer los vnos de vna manera, o de otra, vnos llaman cabeçudos, otros llaman sectiuos, que no crescen en cabça, luego dire como se haga lo vno, y lo otro. Siembranse los puerros en las tierras calientes por Deziembre, y Enero, en las frias por Febrero, y Março, y Abril, y al tiempo que los han de sembrar en sus heras, este la tierra muy mollida, y estercolada, y aunque muchos los siembran a bueltas de las otras hortalizas muy mejor es por si en sus heras, y los que se siembran a la primauera,

occupā

occupan vn año entero la tierra, deſde que los ſiembran haſta que los cogen para comer, y pueden los ſembrar por Agoſto, y Setiembre como dize el Crecen. y vienen los tales a ſer buenos ala primauera, aunq̃ no ſon tan grandes como los q̃ ſe ſiembrã por Febrero, y Março, y los tales han ſe de aporcar por el mes de Deziembre, digo poner los entõces en ſus ſulcos, y al ſembrar han de cubrir las heras con eſtiercol bien podrido, y regar los bien que la ſimiente de los puerros tarda mucho en nacer q̃ brota muy tarde, y ſegun dize Theophaſto, no ſale la ſimiente haſta cerca de veynte dias. Si quieren que ſalgan cabeçudos hã los de ſembrar ralos, y de otra manera, eſpeſſos, que es que ſean yguales y gordos. Dize Plinio, que alos tales que los han ſiempre de treſquilar con vnas tijeras tantas quantas vezes brotarẽ haſta que no crezcan mas, no tocãdo al tallo, y cada vez que los treſquilaren les han de echar eſtiercol entre ellos que ſea muy podrido, y al traſponer tornẽ los a treſquilar algo de las hojas para que la virtud retorne a dentro, y mientra mas vezes los traſpuſieren mejor ſe hazẽ, mas al traſponer en ſus ſulcos, no vayã retorcidos que los que aſsi van no crecen nada, para que naſcan con gorda cabeça al tiempo que los han de traſponer corten les caſi todas las baruajas, pongan les debaxo vnas tejas para que alli aſsienten y crien cabeça. Dize Abence: que al traſponer muelan vnos tieſtos, que aquel poluo les pongan en las baruajas, y creceran mucho ſi es verdad que eſte poluo es muy bueno para ellos, ſera bueno el poluo del ladrillo que era para ſolar, y embarrandolos con vn poco de eſtiercol deshecho en agua, y deſque encomiençan a crecer aſgan los de las hojas y tiren los hazia fuera, para que los ſoleuanten vn poco, que en aquello que queda vazio ſo las rayzes crezcã la cebolla, eſto es en los que eſtan traſpueſtos en los ſulcos que tienen la tierra muy mollida. El traſponer dellos es en dos tiempos, que el porrino ſe traſpone en ſulcos pequeños, por Mayo y Iunio, eſtando la tierra muy mojada, la otra es en fin de Septiembre y por Octubre, hã los de eſcardar mucho, y ſi toman muchos granos de ſimiente de puerros, y los atan en vn pañezico, y los ſiembrã jũtos en vn agujero nacera vn ſolo puerro dellos bien grande (ſegun que affirman) mas a mi no me pareſce anſi. Si al tiempo del traſponer toman ſimiente de nabos gordos, y la meten en la cabeça del puerro ſin hierro, y aſsi le ponen, ſaldra grande y de grã cabeça. Dize Crecentino, q̃ ſe haran grueſſos los puerros, y ſabroſos eſtercolando bien la tierra, y mollirla bien honda, hazer vnos agujeros con vn haſta de lança de buena hondura apartados los vnos delos otros vn poco, y que alli en cada vno dellos traſpongan vna porrina de principio del inuierno, y no le retornen a rehenchir de tierra el agujero, y de eſta manera ſe pueden aquellos traſponer entre las otras hortalizas, alli los han de eſcardar. Eſto no es ſaluo para pocos puerros que es grande trabajo aunque ſe hazen muy mejores. Yerran los que los traſponen vnos ſobre otros juntos, que de aquella manera ellos ſe impiden a ſi miſmos que no crezcan. Aſsi meſmos no vayan retorcidos ſino bien derechos, los q̃ hã de ſer para ſimiente ſean de los mayores, y de los q̃ ſe ſembraron los mas tempranos, y dexen los ralos donde los traſpuſieren en los ſulcos, como no llegue vno a otro, y aun para ſimiente ſon mejores los que fueren traſpueſtos por ſi haziendo los agujeros con vn palo gordo (como dixe.) La ſimiente ſe guarda bien tres años, colgandola en lugar donde no aya humidad. Los puerros crudos aclaran la boz. Dize Plinio que el Emperador Nero los comia quando auia de cantar con vn poco de azeyte, y ſi bien cantaua, dezia que deuia mucho a alos puerros, y ſegun dize Crecentino, alimpian mucho el cañon de los humores viſcoſos, y grueſſos quita la toſſe, y deſopilan el higado ſanan el eſcupir de la ſangre, mayormente ſu ſimiente con granos de arrayhan, y alarga el huelgo que ſe acorta por cauſa de algunas materias grueſſas, y viſcoſas para eſto ha de ſer beuida con ellos agua de ceuada, y aun comidos cõ miel. Si mucho los vſan crudos dan dolor de cabeça, dan ſueño hazen ſoñar ſueños muy peſados, y eſpantables dañan mucho los dientes, da-

Para la boz.

ñan la vista dan sed encienden la luxuria, ẽma la sangre, quita la embriaguez. Si echan el çumo dellas en las orejas quita el dolor que viene de causa fria. Majados y puestos en las narizes retienen la sangre q̃ corre dellas, lo mismo haze su çumo en ellas cõ vinagre, y azeyte, y vn poco de encienso molido despierta mucho la orina, y meses de las mugeres mas dañan a la bexiga, y riñones, y a quien los vsa comer hazen despedir las arenas y la simiente beuida haze lo mismo, y dañan la bexiga, y riñones, a quien mucho los vsa, por tãto vsen dellos moderadamẽte q̃ es vna muy ruyn vianda. Si friẽ en azeyte de alacranes las porretas de los puerros y quanto mas caliente lo pudieren sufrir, que no queme, lo ponen en las vedijas, haze orinar a los que no pueden. Cozidos ellos en agua, y tomãdo el vapor por baxo, ayuda mucho a quando la madre se encoje y quita la dureza della. Majando las hojas y poniendo las sobre los empeynes y postillas la sana, y aun la lagrima del ojo, y de la misma manera sanan otras postillas, mayormente puestos con miel ablandan el viẽtre, y a vna aparejan las mugeres a concebir, y empreñarse. Comidos aprouechã mucho cõtra la ponçoña de los hongos y setas, y majados, y puestos con sal sobre algunas heridas frescas luego las cieran, y majado y puesto sopre algunas mordeduras põçoñosas las sana, cochos pierden toda la maldad que tienen. Muchas otras virtudes, y vicios tienen largos de contar, deuense guardar de mucho los comer crudos las personas colericas, y melancolicas que quemã mucho la sangre guardanse bien los puerros, quitandoles la camisa, y hijas colgando los a la sombra que se sequen, y despues molido vno dellos, y echado en la olla le da sabor de especias, las baruajas de los puerros secas y beuidas hazen bien orinar, y botar fuera las arenas, y piedra si es chica.

Para sangre de narizes.

Para las postillas

Para herida

De los rauanos, y del rauano uaxisco.

CAP. XXXII.

LOs rauanos son de dos maneras vnos llamamos vaxiscos q̃ tienen la hoja muy ancha, y grande y a estos los latinos cõmunmente llamã rafani los otros q̃ nosotros llamamos rauanos, llamã radizes, y destos dire primero, verdad q̃ estos vocablos muchas vezes se hallarã trastrocados vnos por otros. Quieren la tierra qual dixe delas otras hortalizas, grueſſa y, subſtãciosa con tal q̃ sea suelta, y ellos se hazen gentiles tiernos y sabrosos donde ay ñeblas y humidades y por esso se hazen buenos en los sotos, y ribera de rios, hazẽse muy largos, tiernos donde ay cieno (q̃ llamã legano) por esso en muchas partes los siembran donde los rios han hecho regonas en el inuierno, y dexado allí cieno ha de ser para ellos la tiera muy mollida cauada muy honda, porq̃ pueda echar mas honda la rayz, assi no hallãdo impedimẽto se hazen mas largos q̃ si la tierra es hueca, y mollida echã mas larga la rayz, y menores las hojas en la tiera dura, y no buena y que esta empedernida hazen grandes las hojas y la rayz chica, desmedrada, y si tienen huelgo de tierra hazense gordos, quierẽ assi mismo la tierra muy limpia de piedras y guijas tambien se hazẽ en tierras arenisças con q̃ tengan buena sustancia. Para ellos es malo el estiercol, o sea podrido que con el estiercol, mayormente nueuo hazense como llagados, y espõgiosos y no maciços, ni de tan buẽ sabor, huecos y de poca tura, y mucho despues delos auer sembrado les echen paja por encima, y haze les prouecho. Y si remojarẽ la simiẽte delos rauanos en arrope, o en agua miel, o leche, vn dia antes q̃ los siẽbrẽ, naceran los rauanos dulces y sabrosos, aunq̃ la simiente sea de rauanos muy quemajosos. Siẽbran se biẽ por todo el año, excepto en los frios grãdes del inuierno, saluo sino fuesse lugar muy abrigado, mas el mejor sembrar dellos es por Febrero, vernan a la primauera, o por el mes de Agosto para el otoño, y esta y la de la primauera son las mejores sementeras dellos, q̃ por ser ya el tiempo mas humedo se hazẽ mejores. El sembrar dellos sea luego despues de auer llouido, saluo si la tierra se riega, y los q̃ se siembran cerca del inuierno, cubran los bien de tierra y estiercol, y paja, porq̃ no se yelẽ, y assi no se haran tan presto huecos ni espongiosos

sos, y mientra mas hondos quedaren en la tierra, tanto mas se guardaran del yelo. Ha de yr la simiente muy rala y aren la encima, y si nascieren espessos en tresaquenlos q̄ no valē nada si quedan, espessos. Pueden los bien sembrar entre las otras hortalizas, hazense bien en sequera, mas para esto ha de ser la tierra humida y suelta, y cerca de riberas y sotos. Dizen (mas no me paresce ami) q̄ se hazen mas sabrosos si los riegā con agua salobre que con dulce. Dize Abencenif, que si con vna estaca gorda hazen vn agujero en el suelo, y alli ponen vna simiēte de rauano embuelta en vn poco de tierra y estiercol muy podrido, q̄ tan grande se hara el rauano como es el agujero, y encima cubrian el agujero con paja y tierra, y desta manera se guardara el inuierno sin elarse, y porq̄ los rauanos no se hazen buenos traspuestos, poresso los han de sembrar ralos y hondos, y dize Paladio q̄ los rauanos q̄ tienen las hojas grandes y gētiles y son dulces son hembras, y q̄ de los tales tomen la simiē y no delos quemajosos, aunque muchos tienen por mejores los quemajosos, esto es ansi si lo son naturalmēte, que muchas vezes se hazen quemajosos sin serlo de casta, aunque sean de simiente dulce, por falta de humor y de masia del sol y por el contrario se hazen dulces, que aunque dela simiente se hereda el sabor mucho dello se muda con la sobra, o falta de humor. Verdad es que si la tierra de si misma es humida y substanciosa muy mas sabrosos son los rauanos de sequera que los deregadio, y para esto ha de ser la tierra muy labrada, y aunq̄ los rauanos no se trasponen, han se de trasponer los que son sementales para que sea mejor la simiente, y puede se hazer por el otoño para que den la simiente a la primauera, y la mejor simiente es de los que siembran ala primauera. Siles quitan las hojas y los cubrē bien de tierra, y despues les echan estiercol encima, se hazen muy grandes, y duran hasta el estio sotierra, mas yo no haria nada de esto, porque ni dela bondad del rauano esta en ser grande, ni tampoco en ser viejo, ni durar mucho, pues cada dia se puden sembrar muy bien, y tenerlos nueuos y tiernos. Los rauanos son muy enemigos delas vides, que si cabe ellas las siembran se dañan mucho por esso no los deuen sembrar en las viñas sino fuesse en lugar muy apartado delas cepas, y de la manera a que son contrarios alas vides ansi son contrarios al vino, que nunca el vino sabe bien con rauanos, y quitan la embriaguez, comiēdolos dañan la dentadura, las hojas se quieren comer en principio, y los troncos, orayzes despues de la otra vianda, y assi ayudan mucho ala digestio, y si antes los comen estan indigestos, y hazen nadar la vianda en el estomago, y aun comueuen a vomito y dañan mucho al estomago y hazen regoldar vnos regueldos muy torpes y suzios, aū por la mayor parte las mas delas hortalizas dañan el huelgo. Las hojas dellos desopilan el higado, deshazen la y tericia porque hazen purgar por la orino marauillosamēte. Las hojas dellos (mayormente de los que nascen ela primauera) cozidas con carnero son saludables, cō que primero les saquen la verdina estrujando las en agua, y crudas, o cozidas botan fuera las arenas, y aun las piedras delos riñones y bexiga, y alimpian y refrescan los riñones. Comidos de mañana con miel ablanda la tosse y lo mismo hazen cozidos. Mas si mucho vsan comer rauanos dañan a la vista. Si echā el çumo dellos con miel en los ojos los aclara, ellos engendran ventosidades, y su simiente las deshaze el çumo, o agua dizen que es bueno contra la ydropesia. La simiente tostada, y beuida alarga el huelgo. Son muy contrarios a las sauandijas ponçoñosas, tanto que si majan la simiente y con ella se vntan las manos no los morderan los alacranes ni otras sauandijas aunque las toquē, y traten, y si ponen vna tajada de rauano sobre vn alacran luego morira, y lo mismo hara su çumo puesto encima, y por esso es bien q̄ quando mordiere algun alacran pongan encima de la picadura tajadas de rauano, y selas muden q̄ aprouecha mucho, y aun si ha comido rauanos y le pica algun alacran no le dañara tanto. Aprouecha majado y puesto emplastado cō vino sobre las mordeduras de las culebras, majados, y puestos encima de los riñones les quita el dolor, y las

Nota la virtud de los rauanos.

las hojas comidas hazen que las mugeres que crian tengan harta leche, mas a mi parescer mejor sera de otras mejores viandas. Son los rauanos prouechosos y mas la simiente contra la ponçoña de vnos hongos, o setas que son malos y mortales comiendo los sobre ellas majados y puestos sobre las señales de las heridas, les dan buen color, y aun el çumo de las hojas cō aluayalde deshaze la sangre quajada q̄ llaman cardenales. Los rauanos cbiuan la luxuria dañan la boz, y en muchas partes hazen azeyte de la simiente para los candiles, y para medicinas que mata los piojos de la cabeça y cuerpo, y quita las grietas del cuero.

Dellos vnos ay blancos, otros colorados, los blancos se crian mejor en verano los colorados en inuierno, aunque esto de ser colorados, o blācos mucho lo causa la naturaleza y calidad del ayre y tierra, porq̄ aunque sean de simiente blāca si los siembran en tierras calientes a dos, o tres años se hazē colorados y por el contrario.

Los rauanos vagiscos no se siembran de simiente porq̄ no la tienen sino de pedaços de sus rayzes, y aunque se pueden bien plantar en otros tiempos del año, muy mejor en los meses de Nouiembre Deziembre, Enero y Março quieren humidad y por esso estan biē cerca de arroyos y acequias y albercas, son tā biuos q̄ aunque muchas vezes los royan no perecē quierē tierra gruessa hōda, y biē cauada y quierē tener cōtino muy cubiertas las rayzes d̄ tierra, porq̄ assi sera mejor la rayz, las rayzes son d̄ mas virtud y efficacia q̄ las hojas, y es muy prouechosa para la opilacion del higado, assi en salsas como enxaraues y refresca mucho, y es muy buena cosa cōtra las quartanas, y dize el mismo Crescentino, y en esto alega a Hermes alchimista, que si sacan çumo de rauanos vagiscos y tomā lōbrizes de sotierra y las majā, y estrujan y cuelan por vn pañezico y en aquel çumo templan vn cuchillo que cōel cortarā el hierro como si fuesse plomo, marauillosa cosa es si es verdad. Contra la dureza del higado y baço cuezan las hojas en vino y azeyte, y pongan las encima, y si vno esta frenetico, y le da en la cabeça, y los majan y ponen encima refcibira mucho prouecho. en las otras propiedades, o en las mas dellas son muy semejantes a los otros rauanos bien assi como en el nombre.

De los rosales, y de sus rosas, y algunas propriedades principales dellas.

CAP. XXXIII.

YO no se como se me passo de memoria vna tan excelente planta como son los rosales, q̄ no escriui dellos entre los otros arboles en el libro tercero mas aun no se podra dezir ser tardio lo q̄ donde quiera que se haga cabe bien y viene a buen proposito, que aunque segun sus virtudes y hermosura auia mos de poner alos rosales en las plantas mayores, si agora es tarde, mas vale tarde q̄ nunca, y por esso vēga entre las hortalizas, y ternan el señorio y vētaja entre ellas. Las rosas en sus colores son de dos maneras, o coloradas, o blancas, y en las coloradas vnas son de mas hojas q̄ otras y otras de mas viuos colores mas en essas (digo en las coloradas) todas quieren vna manera de tierra, vna lauor y postura, y de todas assi de coloradas como de blancas ay caseras y monteses, y las blancas son de mas rezia rama y madera, q̄ son quasi como arboles como vemos. Qualquera tierra esuffre digo caliēte o fria, en las tierras caliētes y algo humidas se hazen mejores y mas cōtinuas tanto q̄ (como dize Plinio) en las tierras como son las de Murcia y Cartagena, en Espaāa las ay en mitad del inuierno, y esto causa de mas de la bondad de la tierra, no ser alli el inuierno tan fuerte como en otras partes que con el tiempo blando y amoroso tornan a brotar otra vez, y esto causa en otras partidas meridionales ileuar los arboles mas de vn fructo. Los que quisieren plantar rosales para auer prouecho y ganancia dellos no los deuen de plantar lexos de lugar donde las rosas se puedan bien vender y auer prouecho dellas, y poresso mas prouechosos son cerca de ciudades y buenos pueblos que no en las labranças, donde en pocas cosas se pueden aprouechar dellos saluo para la vista y deleyte, y por esso no son tales lexos de

casa

casa como cerca, porque lo vno las rosas deleytan y agradan con su vista y olor, y estando assi cerca no se perderan sino es por mucha negligencia; y aun se pueden hazer quasi en todo suelo, mas mejores se hazen en la tierra gruessa que es medianamente humida y bien substãciosa y suelta, que el arzilla, o barro es malo para los rosales. El poner los rosales es en dos tiempos principalmente, que si la tierra es caliente y seca han lo de poner por Octubre Nouiembre y Deziembre y si fuere tierra fria y humida, o donde se pueden regar, ha de ser por Enero Febrero y aun por Março, y las que mas tarde se pusieren lleuarã rosas aquel año, lo qual no haran las que plantaren temprano, porque siendo tarde puestas ya la mata las tiene concebidas ensi. Assi mesmo quieren tierra biẽ estercoleda con estiercol muy podrido porque la tierra que esta estercolada es mas substanciosa. Si en el estio tuuieren humor, mas si es tierra gruessa y substanciosa las rosas seran mejores sin estiercol, digo de mejor olor y virtud.

Los rosales se ponen de tres maneras dellas la primera que pongo es la peor porque aunque della nasce los rosales son tardios en su lleuar, y son assi mismo como monteses, que nascen dellos vnas rosas chicas y desmedradas y muy ruynes, lo qual es de vna simiente que lleuan en las cabeçuelas donde lleuaron la flor, aquesta simiente no lleuan los rosales en toda parte, saluo en lugares que son muy gruessos y humidos. Aquesta simiente se tiene de coger quãdo estuuiere biẽ madura que es despues de la vendimia, enxugar la al sol, y sembrar la en vna hera que este bien estercolada con estiercol muy podrido, y cubran la simiente con poca tierra, y rieguen la quando lo huuieren menester, y siempre les quiten la yerua toda que entre medio de ellos nasciere, y desque esten grandezitos han los de trasponer a donde han de estar. Otra manera ay de poner rosales, y esta es para donde ay falta de plantas de rosales, tomen las rayzes de los rosales quando encomiençan abrotar (y aun esto en las tierras calientes se puede hazer por Nouiebre, y en las frias por Febrero. Y en todo cabo quando brotaren) y corten las rayzes apedaços cada vno tã largo que lleuen tres, o quatro y mas y no menos de dos, y tengan vna hera biẽ cauada, y bien estercolada con estiercol muy podrido, y alli pongã aquellos pedaçuelos quãto vn palmo vno de otro y rieguẽlos lo q̃ ouieren menester y dẽ de a vno, o dos años los trasponganã a su lugar y assi con pocas posturas se puede presto hazer vn grande rosal.

¶ Otra manera para donde no se han de trasponer, hagan vnos sulcos hondos quanto palmo y medio, o dos si es tierra humida, o se riega y si es seca mas hõdos y aya de vn sulco a otro dos palmos, y alli estiendan las ramas de los rosales cõ sus rayzes y es mejor quando quieren brotar aunque se puede hazer en qualquier tiempo del inuierno, y cubran toda la postura saluo las pũtas q̃ quede vn palmo o mas fuera de tierra, y digo q̃ vayan con sus barruajas, y prenderan mejor, y pisen mucho la tierra encima. Y desta manera prendẽ muy bien haziendo los sulcos tanto largos quanto quieren, y podrã hinchir harto campo con pocas posturas y endo assi tẽdidas y escaldenlos mucho hasta que esten grandes, y rieguẽlos hasta q̃ esten bien presos, si la tierra fuere seca, y esta es la mejor manera de poner, porq̃ se multiplican presto. La otra manera no es tal (que aunque es cierta) no se multiplican los rosales quasi nada, y aquella es mejor para los blãcos que son como arboles, que para los colorados que son muy bajos y como yeruas; mas para todos es mucho mejor poner los assi tendidos y mucho mas prouechoso, que de los blancos se haze muy hermosa y galana pared, y aun muy buena y segura cerradura para las heredades que son rezios de madera y espinan mucho, y de mas de todo aquesto, son prouechosos con sus rosas, y los colorados assi tendidos se multiplican mucho y de aquella suerte puestos se hazen gentiles ardenes, y reparimentos en los jardines, y lindes entre las heredades. La otra manera que encomence a dezir no creo que ay quiẽ no la sepa, q̃ es poner cada planta en su hoyo, si fuere rosal blancos hondo quãto hasta la rodilla, y si colorado quanto la mi-

la mitad, y pongan los alli, y piſen les mucho la tierra y ſi es tierra muy ſeca rieguen los que na faltaran, que los roſales ſon de la naturaleza delas çarças que prenden mucho tanto q̃ de punta arraygan. Ya dixe como los roſales blancos ſe multiplican mucho, y ſi van tendidos tanto quanto fuere larga la poſtura y ſoterrados ſaluo la punta, la qual ſea de lo nueuo y todo lo viejo vaya cubierto de tierra y muy piſado, mas quien dellos quiſiere hazar vna gentil mata y no pared, hagan vn hoyo ancho, hondo, y alli pongan la poſtura hecha roſca y quede cubierta ſaluo la punta, y piſen bien la tierra, y aſsi brotara en redondo por toda parte y ſe hara muy hermoſa mata, mas los roſales blancos quieren tierra grueſſa y humida, o hartarſe de agua muchas vezes, y ſuffren tierras vmbrias mejor que ſolanas, ſino ſe riegan en las tales ſolanas. Hãſe de limpiar los roſales cada año, de los reuiejos y reſecos, y remollir los, y de aqueſta manera labrados, durã por muchos años, y aque ſte tiempo de Enero de, o Febrero es el mejor de todos los tiempos para poner roſales nueuos, y renouar los viejos.

La principal lauor para los roſales es q̃ deſpues de preſos y grandezitos los eſcauen bien, y remollir los mucho la tierra, y mucho mas hondo que alas hortalizas, y no tanto como las vides, y limpiar los mucho de la yerua, regar no hã meneſter los colorados, ſino fueſſe la tierra muy ſeca de ſubſtancia, y aun con el agua no ſon las roſas de tanto olor ni virtud, ſaluo los blancos que por ſer como arboles quieren agua ſaluo ſi eſtã en tierra grueſſa, humida y ſombria hazen ſe buenos con el eſtiercol muy podrido y muy mezclado con tierra, o ceniza. Dixe q̃ los blancos ſe quierẽ mucho limpiar mas los colorados con ninguna la uor abonan tanto quãto con quemarlos eſtãdo viejos, no q̃ digo por eſſo los dexen de cauar cada año, que ſi eſto no ſe haze lleuan muy pocas roſas y muy chicas, y deſmedradas, y no de tan perfecto olor, y ſi las queman ſea de cinco en cinco años, y por los meſes de Nouiembre y Deziembre, porque ſe eſtercolan y mejoran mucho con ſu ceniza, y con el agua que llueue los que anſi fueren curados lleuaran mas roſas y mejores, ſi los dexan de labrar hazenſe monteſinos y perecen. Pueden ſe enxerir en mançanos y en almendros, en los almendros, ſeran las roſas mas tempranas. El muy buen enxerir dellos es de eſcudete, o cañutillo, pueden tambien enxerir en granados y en çarças, y en eſcaramojos, que ſon dela hechura delos roſales blancos y aun muchos los llaman roſales monteſes, y quien quiſiere auer roſas tempranos de mas de tener los roſales en ſolanas, y lugares abrigados deue hazer almanta del roſal, vna caua como dixe atetillada, quanto vno, o dos palmos lexos de la mata, y rieguen bien la mata con agua tibia como no eſcalde la mata, lo qual hagan dos vezes aldia, y ſea deſ q̃ la mata ha echado la hoja, y anſi dizen que aura roſas tempranas, y bien pareſce que ay razon para ello, como diximos de las fructas. Dize mas Abencenif que ſi quando puſieren las roſas, o deſimiente, o de ſus poſturas, que ſi abueltas ponen ajos que aura roſas los ſiete meſes del año, y que ſi echan al pie de los roſales çumo de hojas de oliuas, o azebuches, que ternan cõ tino humidad y no ſe les ſecaran las hojas. Dizen que ſe pueden guardar las roſas para tenellas muy verdes y freſcas haſta quando quiſieren, y eſto (ſi es anſi) es muy gentil coſa, por auer coſa fuera de ſu tiempo, en eſpecial flor, que tal pareſcera vna cruz en vna proceſsion, o ſolenidad adornada con roſas por el meſ de Agoſto, o Septiembre, o por inuierno, tan fuera de ſu tiempo, o quien no las preciaria mucho en tales tiempos para preſentar, o medicinar, y para lo que mas quiſieren. Pues ſegun dizen guardanſe deſta manera. Corten las roſas antes que abran, y vayan aun cañaueral y eſcojan alli vnas cañas gordas, y no las corten ſino hiendan las alli, y metan las roſas alli dentro de aquellos cañutillos y tornen ajuntar la caña, y atar la, y embarren la encima como quede muy junta, y al tiempo que quiſieren las roſas corten la caña. Mas ligeramente ſe haze de otra manera, mas yo no lo tengo por cierto, y digo lo pues lo dizen. Corten a aquel miſmo tiẽpo las roſas antes q̃ abran, y metan las en vna olla de barro

ro nueua, y tapen mucho la boca como no entre agua dentro, y mejor sera en vna botija por tener la boca angosta, y sotierrēla al sereno, mas pienso yo que mejor se guardaran de otra manera sin cortarlas de los rosales, y meter las en vnos cañutos, y soterrar las acornando las ramas como no entre el agua, ha de hazer se esto antes que las rosas en comiencen a abrir, y al tiempo que las quisieren abran los cañutos en tiempo caliente, que luego abriran las rosas, y de la misma manera se podrán guardar las clauellinas, acoruando las varas de el tiesto, y meter las en vna holla, o cantaro, que este soterrado y bien cubierto esto es como de las rosas, o clauellinas tardias, que llaman redrojos. Las rosas verdes huelen mas de algo lexos que de cerca, y las secas mas de cerca que de lexos, y mientra mas claro y sereno es el dia en que las cogeren mas huelen, son mas olorosas en lugar caliente que en lo frio, en solana que en vmbria, en enxuto que en humido. En las rosas vnas ay de mas hojas que otras, y otras de mas biuas colores, y estas son mejores mas todas se labran de vna manera, y son de vna propriedad solamente se puede acrecētar, o menguar el olor que en lo humido como dixe no son de tanto olor ni perfection, como en lo que es enxuto y solanas. Los rosales mayormente los colorados suelen tener vna enfermedad, que es que crian dentro de las rosas vnos gusanillos que son como escarauajuelos o auejoncillos que llaman cātarides rosarun. Y por la mayor parte suelen nascer y criarse en tiempos de sequedades y comen se la rosa, y aun ellos son muy venenosos. La enmienda que tiene es cogerla rosa quando comiēça a abrir, y quemar el rosal quando entra el inuierno para q̄ perezca la simiente dellos. Las auejas labran bien en las rosas coloradas, y hazen dellas muy singular miel, y aun es saludable para las auejas, y poresta causa muchos las plantan en sus colmenares. Dezir las propriedades y excelencias de aquestas flores, y en quantas cosas entran a si en gentilezas como en medicinas, seria imposible, y por esso dire gerenalmente algunas dellas. Las rosas blancas no tienē tan perfecto olor como las coloradas, y son mas frias, y en pocas medicinas se aprouechan dellas saluo mezcladas con las coloradas, y dellas juntamente con las coloradas se saca agua rosada de muy excelente olor, y de sta manera mezcladas son muy buenas para vnguentos rosados, porque refrescan mucho. Son buenas las rosas blancas para poner entre ropa de liēço, que dan buen olor, y no manchan como las coloradas si son secas y comidas tienē virtud para restriñir por su frialdad, y son buenas para restriñir el fluxo dela sangre delas mugeres y para restriñir el escupir de la sangre. Y el agua de las blācas es muy buena contra el ahombra, lauando con ello la parte erisipilada, y son buenas para letuarios, mayormente con açucar, y es muy mejor mezclado con coloradas. Las rosas se gruardan enxugando las al sol, y despues ala sombra, hasta que se embeua toda la humidad y puestas despues en vasija enxuta, y cubierta, que no pierda el olor, que es lo mejor dellas. Las rosas confortan mucho el coraçon, ansi oliendolas como beuidas, o comidas, o puestas en emplasto, y tābien confortan el higado y celebro, y aū todos los miēbros, y aun son buenas para los que tienen desmayos y mal de coraçon. Haze se de las coloradas vinagre rosado, que es muy bueno contra la coraupcion del ayre y tiempo pestelencial, y haze se tambueno de rosas secas como de verdes y aun mejor en olor. Ya dixe como se haze en el libro, y es bueno para epitimas, y conforta los pulsos, tēplalos colores demasiados de las fiebres y para comer crudro, y en muchos guisados, y para oler, reprime el vomito, oliendo las rosas confortā mucho la cabeça y mas las secas, y conforta mucho el celebro, y para esto es bueno hazer dellas hazeruelos de almohadas, y ayudan las rosas alos miēbros espirituales porq̄ confortan, y por esso fortalescen el huelgo, y el agua en q̄ han cozido rosas, y lo mismo hara el agua rosada, y el azeyte rosado, hazen algo estornudar puesto a las narizes. El agua rosada mezclada con vn poco de buen vino blanco claro, aclara la vista, y por si sola quita el dolor de los ojos, q̄ viene

Las propiedades delas rosas.

de

de calor y refresca el rostro, mas cria paño, si es en mucha quãtidad, y para que no se crie mezclenle vn poco de buen vinagre blanco. Tiene el agua rosado muchas y muy excelentes propriedades, y las pricipales son cõfortar. Las cabeçuelas dlas rosas cozidas en buẽ vino tinto y puestas sobre el estomago y vientre y riñones y pulsos, reprimen el vomito, y el agua delas cabeçuelas haze lo mesmo sacado por alambique, y es muy excelente y de mucho prouecho para q̃ la beuan los q̃ escupen sangre. Cozidas ellas y las rosas secas, y recibido aquel vapor muy caliente por baxo, y lauãdose con aquel cozimiento es muy bueno contra las almorranas y otros males secretos, ansi de mugeres como de hombres, y lauandose las piernas con aquel cozimiento las enxuga y aliuiana mucho, y lo mismo haze el agua en que hã cozido las rosas secas, o las cabeças por si, mas mejor es si va vno y otro. De las rosas se haze açucar rosado, no cortando los capullitos delas rosas antes q̃ abran, sino quando estan encapulladas y las majã mucho en vn mortero de piedra, y echan a bueltas muy singular açucar y ansi lo majan y encorporan todo, algunos echan a libra de cada cosa. Dize Crescentino que a cada libra de rosas echen quatro de açucar, y lo majen mucho todo junto. Tengan lo en vna vasija vedriada treynta dias al sol, meneandolo bien cada dia, y de noche quitenlo del sereno, y este por las moscas y otras suziedades cubierto al sol, con vna toca biẽ delgada, y esto ansi hecho se guarda muy bien por tres años. Esto tiene virtud de cõfortar el estomago y restriñir y refrescar mucho, y es bueno contra las camaras y vomitos, y contra los desmayos y mal de coraçon y contra vn calor del higado y estomago, y alimpia y desopila el higado, y es bueno cõtra la colera, y aprouecha mucho contra las [illegible] de los pulmones, y refresca el estomago. Otros lo hazen seco sin majar las rosas sino q̃ vayan enteras las hojas quitado primero lo blanco, y fregadas con açucar lauado primero bien las manos. La miel rosada se haze desta manera. Coziẽdo primero vn poco la miel para que se alimpie del espuma, y luego la cuelen y tomẽ las puntas de las rosas que no lleguen aquel cabo blanco, y corten las menudas con vnas tijeras y echen dentro buena cãtidad dellas, quãdo cueze la miel, y basta vna libra de rosas en quatro, o cinco libras de miel, y cueza todo junto con lumbre sossegada y es señal de auer cozido lo bastãte, quãdo la miel huele bien y roxea. Y tãbien se puede hazer de rosas secas, y cuelen la miel que no queden las rosas en ella. Otra manera pone Nicolao segun refiere el Crecentino. Tomen diez libras de buena miel blãca y bien despumada y colada, y majen las rosas verdes, y saquen vna libra de çumo, y pongan lo todo junto sobre el fuego, y desque coziere echen le otras quatro libras de rosas cortadas muy menudas como dixe, y cueza hasta que se gaste el çumo y siẽpre lo meneẽ con vna cucha[illegible], lo despues, y guardarse mu[illegible] tiempo y siempre va mejorando. Beuido con vn poco de agua fria conforta el estomago, y esfuerça por su olor, y con agua caliente alimpia, es muy bueno contra la flegma y melancolia, desopila y alimpia el cuerpo, y come la carne que esta mala. Y si los que beuen agua entre dia, echan vn poco de miel rosada y lo menean y beuẽ no solamẽte el agua no le hara daño; pero hazerle ha muy grande prouecho, y mata la sed y refresca mucho, y remõda. El azeyte se haze de quatro maneras. La vna echando las rosas en el azeyte, y ponerlas al sol. La otra es, cozer las rosas enel azeyte y colarlo, y guardenlo. Otra es majar las rosas y echarlas en el azeyte, y batirlas mucho conel azeyte, y han de yr las rosas muy bien majadas, y sea en vn mortero de piedra, y despues ponerlos al sol. Otra manera pone el Nicolao. Tomen dos libras de buen azeyte que sea claro, y echen abuelta agua clara y fria, y lauen mucho el azeyte hasta tanto que torne como vnguento, y dexenlo assentar hasta q̃ el agua vaya alo baxo y se pueda apartar muy biẽ del azeyte, y lauẽlo ansi otra vez y otra y desque este bien apartado del agua, tomen vna, o dos libras de rosas verdes y majenlas vn poco, y metanlas en el bote en que esta el azeyte, o en vna olla vedriada, y metan aquella vasija en vna caldera

Como se haze la miel rosada.

Como se haze azeyte rosado.

dera de agua que este hiruiendo como no entre agua enel azeyte, y cueza la caldera hasta tanto que gaste el agua, y saquēlo de alli y cuelē el azeyte exprimiēdo biēlas rosas en vna prensa. Este azeyte desencona mucho los miembros enconados y doloroſos, quita el calor del higado y de las sienes y manos y pies, y de los riñones, y aliuia el dolor a los miembros que se duelen de la gota. Este azeste rosado enfria moderadamente, y conforta los miembros enflaquecidos, y tiene otras muchas buenas virtudes y propiedades. Y porque vnos azeytes por ser frios y aromaticos refrescan y confortan y otros son calientes, pues los azeytes que hazen para frios como es lo rosado tanto es mejor quāto se haze en azeyte de azeytunas verdes, no maduras, que llamamos onfacio, y sino ay deste azeyte tomen el mejor azeyte que pudieren auer, y lauenlo muchas vezes en agua fria, y es mejor si lo lauan en agua rosada, hasta que espesse y torne como vnguēto. Y desque apartada el agua hagan lo rosado de la manera que quisieren, que es muy mejor que sino lo lauassen, y todos los azeytes calientes como del laurel, ruda, y camomilla se hazen muy mejores en azeyte de azeytunas muy maduras, y esto ha de ser generalmente en los azeytes que se hazen cō olio de oliuas como se haze el letuario y vngueto de rosas, y sacar agua rosada, lo vno dexo alos boticarios, y lo otro no ay quien no lo sepa hazer, mas aun sen qué tanto sera mejor el agua rosa y se guardara mas tiempo, quanto fu re mas oreada y enxuta de agua y rocio, y assi me despido de los rosa sus propiedades y virtudes que an muy largas de contar si todas las quisiessemos dezir, mas aun esta que queda porne, por ser muy singular, que el agua de las cabeçuelas que se saca estilada es stiptica y aprieta y es bien traerla en la boca a quien tiene floxos los dientes por alguna enfermedad, y para los que tienen mal de boca lauandose con ella, y para que la beuan los que escupen sangre, y tienen alguna vena rompida en el pecho.

Del romero.

CAP. XXXIIII.

EL romero es vna planta no menos en virtudes que las rosas, naturalmente nasce en tierras calientes, o tempradas, y si en las frias lo quisieren sea en solano, o donde este amparado del frio con algun deffensiuo, y no se suele hazer bien en sombrias sino es tierra caliente, ni humidad, ni en tierra gruessa, por la mayor parte se hazen naturalmē te en tierras liuianas esteriles y secas, y tambien suelen nascer en buenas tierras. Suelen por la mayor parte nascer en las costas de la mar y por esso lo llaman rosmarino en latin que quiere dezir rozio dela mar. En esta tierra gracias a Dios, tenemos tanta abundancia dello, que la abundancia causa que lo tēgamos en poco, mas en otras partes lo ponen por muy preciado en muy excelentes jardines como planta de muy excelentes virtudes. Pueden se poner por todo el inuierno y la mejor postura es, quando quiere brotar, y si se puede regar donde se pusiere puede se pōner, desde principio de el mes de Octubre hasta el fin del mes de Março, y es la buena postura de vnos baruados que sean algo pequeños, pueden tambien trasponer las matas montesses, especialmente quando ya son grandezitas, y aunque ello en los montes nunca se labra, mucho mas cresce con la lauor, y esta mas fresco, y si la tierra es substanciosa, no tiene necesidad de regar se mar de para que prenda, mas si se riega, rna mucho vicio, y dara mas flor, y ra se may or la mata. Prende tambien desgarrado o parte de la mata con algo dela rayz y trasponerla, y mejor prēden mientra mas chicas son las matas. De otra manera se pueden poner por todo el tiēpo q̄ he dicho, y sea dōde se riega, que es de vn ramito de el mesmo romero, y no sea viejo, sino de dos, o tres años, ni menores de dos años, y hinquenle enel suelo quanto tres dedos y aprieten les bien la tierra, y rieguen los y han los de menester quando son chiquitas estas matas que las mullā mucho y las limpiē dela yerua. No quierē estiercol saluo tierra muy estercolada, y que el estiercol este podrido de mucho tiempo, y mas virtud tiene sin estiercol, y poresso es mejor que le echē al pie de la

El tiempo d poner el romero.

mata tierra grueſſa y muy ſubſtancioſa. Dize. Plinio q̃ creſce mucho ſi le echan al pie raſpaduras de ladrillos, o hezes de vino. El romero lleua flor y aun ſimiente, que dello ay dos maneras, que vno tiene ſimiente y otro no la tiene, y pienſo yo que naſcera cogẽdo aquella ſimiente quando eſta madura antes que ſe cayga, lo qual ſera por Iunio, o algo antes, y la enxugan al ſol, y deſpues aran, ocauan bien vnas eras y alli las ſiẽbran cubriendo la muy poco, y rieguen la algunas vezes, y deſta manera ſe ſiembran en fin de Septiembre, o ala primauera, y aun pueden arar grandes tierras y ſembrar lo alli para colmenares. En Roma ponen muchos eſtas plantas en las viñas, q̃ no hazen daño entre los liños y lindes, y muchos las ponen y procuran poner donde ay auejas, porque es flor que floreſce mas temprano delas flores en q̃ en ellas labran, y floreſcen muchas vezes, y las auejas labran mucho en ello, y la miel ſe haze muy ſingular y aũ las auejas que labra enel romero no enferman tanto como otras. El romero es caliẽte, y por ſer aromatico oloroſo, cõforta mucho, deſopila, alimpia y gaſta las humidades, y abre mucho y prouoca a orinar moderadamente. Tiene mucha virtud aſsi ſu rama como la flor, y aũ las rayzes. La flor ſe guarda cogiẽdo la limpiamẽte que no lleue otra coſa a bueltas, y enxugenla algo al ſol, y deſpues ala ſombra, y vaya muy ſeca quando la guardaren, y anſi ſe conſerua cõ ſu virtud por vn año, o dos, y hazen della muy ſingular letuaro con açucar, y tambien ſe puede hazer de la flor verde, lo qual tomando alas mañanas mayormente de inuierno, con vnos tragos de vino blanco, es ſingular coſa para los q̃ tiene deſmayos y mal de coraçon y dolor de eſtomago y tripas, que procede de cauſa fria, y alarga elhuelgo, y para todo eſto es bueno beuer el vino en que ayan cozido la flor del romero. Todo eſto conforta la digeſtion, quita la ventoſidad, aſsienta el vomito. Contra la humidad del celebro cuezan el romero en vino blanco, y el paciente reciba aquel vapor teniendo la cabeça bien cubierta, de manera q̃ lo pueda bien reſcebir, mas eſto hecho guardenſe mucho del frio que le haria grandiſsimo daño, y avn ſeria peligroſo. Para alçar las agallas, cuezan la flor del romero en vino banco, o en vinagre, y con ello hagan gargariſmos y aun eſto aprieta los diẽtes y enxuga mucho la humidad de la boca. Para los que no pueden orinar, cuezan las ramas, o flor en buen vino blanco, y quanto mas caliente lo pudieren ſuffrir, lo pongan q̃ es mejor, junto con los miembros genitales. Si lo cuezen en agua y tomã las mugeres aq̃l vapor por baxo bien caliẽte, alimpia mucho la madre, y ſi eſta deſflaq̃cida la cõforta y fortalece, y la apareja a concebir. Dela flor del romero ſe haze vn azeyte, o licor como balſamo, de aqueſta manera. Han de coger la flor quãdo eſta en ſu perfection y de buena ſazon, madura antes q̃ comience acaerſe, y vaya cogido muy limpiamente, que no aya otra coſa ſino la flor ni peçon ni vna ſola hoja, y metan la en vna redoma de vidro grueſſa, y metã quãta mas flor pudieren y con vn pergamino, o paño bien encerrada atapen bien la boca como no ſe pueda ſalir ningun baho, y ſea pueſta aqueſta redoma en vn montõ de arena que eſte toda cubierta al ſol y ſereno, o en eſtiercol bien caliente, y alli eſte treynta dias y al cabo deſte tiempo hallaran todo la flor cõuertida en azeyte, o licor y aquello cuelen y eſtrujen, y lo paſſen a otra redoma mas pequeña de vidro y lo pongan al ſol y ſereno otros treynta, o quarenta dias para que ſe perficione, y dizen que ſe hara eſpeſſo como miel y deſpues lo guarden mucho q̃ es muy preciado, y es caſi como el balſamo, y dizẽ q̃ ſi echã vna gota dello en agua q̃ no nadara como el otro azeyte, mas que como el balſamo ſe yra a lo hondo. Otra manera me parece a mi que es mas breue para ſacar eſte licor y aun ſacarẽ mas por eſtar mas freſco q̃ no eſperar tanto tiempo enxugando ſe algo la flor lo qual haran anſi. Tomen vna vaſija de vidrio muy grueſſa de vnas muy redobladas, o de barro muy vedriada por dẽtro, y aya tenido agua porque no embeua el licor, y tenga el cuello angoſto, la qual deuen hinchir de la flor del romero muy limpia ſin peçones, y tapar la bien que no reſpire, y metan la haſta el cuello en vna caldera de agua q̃ eſte hir-

Propiedades de el romero

Para deſmayo y mal de coraçon.

Nota.

Para la ori

Para ha balſamo tra hech

hiruiendo sobre el guelgo, y miren que no entre gota de agua dentro, y en dos horas estara cõuertido en licor, lo qual no hara tan presto en el arena, ni en el estiercol, y pueden tornar a hechar mas flor, y despues de hecho cuelenlo, y pongan lo al sol, como dixe arriba. Dizen que aqueste licor tiene estas virtudes, q̃ conforta el coraçon, y da fuerça a los miembros enflaquecidos, mayormente de la perlesia, y es biẽ vntar con ello las manos a quien le tiemblan por falta de virtud, y vntar con ello los que estan paralaticos, y desencona, y estiende los neruios encogidos, y a los que les tiembla la cabeça, y dizen que quita las manchas dela cara, y que si alguno se vntare con ello la cara desde su juuentud, que no se le arrugara tanto con gran parte como si no se vntasse, mas yo no tengo que sera ansi por ser caliente y seco, antes pienso que hara arrugas, y a los que se les encomiençan a hazer telas en los ojos, y con ello se alcoholan muchas vezes, y quando se van a dormir echaren vna gota sola en cada ojo que tenga algun mal, les hara muy grande prouecho y de aquesta manera deshaze las nuues q̃ se comiençan a hazer en los ojos, y el paño dellos. Dizen que si ay lagrimas, que echen alli vna gota, y que todo lo sana, deshaze los drubos, y hinchazones, impide que no decienda, ni corran humores, ni frialdades, ni otras materias de algun miembro, porq̃ todo lo gasta y cõsume, sana las llagas viejas, deshaze las flemas y frialdades, quita el romadizo, apreuecha a la colica vntando el vientre con ello, y puesto por baxo en alguna cosa aprouecha mucho a las enfermedades de las mugeres que vienen de de la madre y apareja las mucho para cõcebir. Deshaze qualquier apostema, y dureza, que este empedernida y putrificada, y quita mucho el dolor de qualquier miembro, y el dolor de la cabeça, y enxuga las humedades della, y el romadizo que llaman corriza. Si hazen de la flor del romero letuario en buena miel bien espumada y cozida, la persona que lo vsare a comer por las mañanas (mayormente en el inuierno) y en ayunas sera conseruado de muchas enfermedades interiores, mayormente de las que vienen de flegmas, y viscosidades, y frialdades, q̃ todas las deshaze y gasta, y esta miel hecha como la miel rosada aprouecha mucho para la salud de todo el cuerpo, y esfuerça la digestion. Si cozieren la flor en vino bueno y q̃ sea tinto y añejo, oloroso y puro, y vsando a beuer algunos tragos dello por las mañanas, sana las enfermedades del estomago que vienẽ del frio, y de flegma, y aun tambien dizen muchos que quita la colera, y sana todo el vomito, y çollipo que viene de frio, y quita el dolor de hijada que viene de frio. Haze hechar la piedra, y las arenas, sana la colica, da apetito, desopila el higado, purga el estomago, cõforta el celebro, alegra y abiua todos los sentidos alarga el huelgo, y haze orinar y esfuerça todos los miembros de el cuerpo, y lo mismo haze coziendo la flor en buen mosto claro, y quita el mal olor dela boca que viene del pecho o del higado, y dizen que si con aquel vino lauaren el rostro le manternã fresco, y para aquesto el mejor vino blanco, y lauando con ello la boca alimpia la dẽtadura, y aprietala, y sana las llagas de la boca, y si con ello lauaren algunas llagas las alimpia, y hechas tostadas y mojadas en aqueste vino, y comidas a las mañanas esfuerça la flaqueza, y alegrã mucho el coraçon. Tambien se puede hazer azeyte con aquesta flor, echando la en buen azeyte, y terna muchas propriedades de las que puse arriba. Y si cuezen la flor en agua llouediza, y cõ ella aguaren el vino, y lo beuieren los que estuuieren tisicos, que son los que tuuieren llagas en los pulmones, y escupen sangre los sana, y es muy bueno el tal vino para los que tienẽ fiebres quartanas y para aquellos que tienen puxo del viẽtre. Y si en aquel vino echaren vn poco de triaca, terna mucha mas virtud en sus operaciones, y sera buena contra otras muchas ponçoñas que ayan comido, y beuido, y para el temblor de las manos, y cabeça, y aprouecha a las passiones de las mugeres, y adoba mucho la madre, y apareja la para empreñar se. Y para los gotosos es marauilloso si lo beuieren y lauaren con ello en el lugar do tuuiere el mal, les quitara el dolor, y el vino en que se ha cozido la flor es bueno

contra la ytericia. Comida la flor es buena cõtra qualesquier enfermedades del pecho, y alegra el coraçon, y aprouecha a muchas passiones, y ahogamientos de la madre, y lo mismo haze su simiente beuida mas ha de ser en poca cantidad. Y cogiẽdo estas flores por la mañana, y mezclando las con flores y yeruas se hazen muy gentiles, y sabrosas ensaladas. Las hojas del romero verdes y majadas aprietan las almorranas puestas a manera de empiasto, y cozidas en vino, y puestas alli las enxuga, y quitan mucha parte del dolor, que las hojas del romero tienen propriedad de apretar, y cozidas en vino blanco, y lauando con ello la cabeça, atiesta la cabeça, aprieta el cuero, y retiene el cabello, y conforta el celebro, y enxuga la cabeça, y sana la caspa, lauandose con ello la cara dizen que la para fresca, y que quita las manchas della. Y dizen q̃ quemando el palo, o rayz y que quando esta hecho brasas lo muelan, y pongan aquellos poluos en vn paño de lino delgado, y frieguen con ello los dientes, y tornaralos blancos, y continuando lo siempre, no tenga temor que tenga negijos, ni gusanos, y si le tiene se caera, y estaran los dientes muy firmes. Lauando el cuerpo y las piernas con el agua en que se ha cozido romero entesteçe las carnes, y conserua mucho la salud, y para esto es bueno hazer baños vna vez cada semana, y al bañar si estan enfermos, suden con ello vn buen rato, y lauando assi algunas vezes los niños, se crian muy bonitos. Majando los cogollos del romero quando ellos estan verdes aprietan los dientes, y aun muchas vezes quitan el dolor delas muelas. Si quando trasiegan el vino echan a bueltas buena cantidad de flor, no se dañara tanto, y tomara buen olor, y conseruase ha mas tiempo, y para esto es mejor la flor seca que la verde, puesta la flor entre la ropa olera bien, y no lo dañara la polilla. Tomãdo el humo dllo en la cabeça como no se vaya el humo ha zen purgar el romadizo, mas guarden como el humo no ahogue, ni de frio en la cabeça que es peligroso, y dizen que pa esto es mejor quemar las cortezas del romero. Sahumãdo con romero la casa desencona el ayre, y huyen deste humo todas las sauandijas, y animalias põçoñosos, y abispas, y moscas y es bueno sahumar con ello las criaturas que tienen embargos, y otras enfermedades occultas. Es bueno quemar lo por las casas, y calles en tiempo de ayres corruptos y pestilencias, y quita los malos olores. Si alguno esta resfriado hagan le baños con agua en que ayan cozido romero hasta que aya gastado la tercia parte y sude en el baño, y hechese en la cama bien arropado, y sude, y sanara, y guardese del frio, si ay llagas viejas lauen las muchas vezes con el agua en que ayan cozido romero porque las purifica aprieta, consuelda, y sana, y la misma de cocion sana las llagas de la boca, y aprieta las enzias, y los dientes, y quita el mal olor dellas. Algunos cuezen las ramas del romero en agua para beuer, y es malo, y es mucho peor en vino, y hazẽ mal que es peligroso que aprieta mucho el pecho, y ahoga sino fuesse poca quantidad de romero, en mucha agua, o vino, y aun el humo demasiado aprieta el pecho. Las rayzes secas y hechas poluos, y con miel limpian todas las llagas, son tantas de mas destas virtudes, y excelencias de aquesta planta que bastarian por si solas a hinchir vn libro, y trayẽdo consigo la flor, como toque en el coraçõ andaran alegres, y es commũ dezir que dello huyen los demonios.

Para el vino que se trasiega.

De la Saluia.

CAP. XXXV.

DIGO que es la saluia en la hechura de las hojas, como la yerua buena, saluo que son las hojas mayores, y mas largas, y como pardillas, o blanquiscas, y propriamente canas son vellosas, y oloroſas, y de vn olor graue, rezio, y no suaue, bien se yo que en campos en la tierra que llaman Cerrato donde es Baltanas, y Hornillos, y toda aquella comarca no buscaran arte para plantar esta yerua, pues della ay tanta abundancia en los montes que por leña la queman. Qualquier ayre sufre assi frio como caliente, y naturalmente nasce en ruynes tierras esteriles duras y pedregosas, mas tambien se haze en bue-

buenas tierras con tal q̃ no ſea barrial ni tierras muy gruеſſas ſi no fueren humidas naturalmente. Quiere tierras enxutas ſi ſon tierras delgadas, y ſi la ponẽ en buena tierra, y la riegan hazen gran de mata planta ſe de ſimiente, la qual lleua en aquella flor que parece campanillas, la qual ſe puede ſembrar por Enero Febrero, y Março, y por Septiẽbre, Octubre, Nouiembre, pueden la ſembrar en heras para traſponer en otra parte, o ſi quieren hazer montes della la pueden ſembrar a mano y con arado auiendo para lo tal tierra como dixe, auiendo primero biẽ arado la tierra, y para la ſaluia no requiere ſer eſtercolada la tierra, puede ſe plãtar de baruados q̃ echan, o de vn ramo hincãdole, no quierẽ lugar vmbrio ſaluo ſi la tierra no fuere enxuta, ni ſe quiere mucho regar ſaluo para que prenda, y deſtas dos maneras ſe puede poner por Octubre, Nouiembre, mas mejor por Febrero y Março.

iẽpo de tar la ia

¶ Ay dos generaciones de ſaluia la vna es ancha, grande, y haze grande la mata y eſta es la mejor. La otra es menudita, y no es tal, quieren ſe limpiar mucho de los reuiejos, y reſecos eſta es vna yerua caliente y ſeca, y poco la vſamos para comer ſolo, porque tiene vn ſabor muy rezio, y por eſſo la mezclan con otra en algunos guiſados, y ſalſas. Comidas, o cozidas en agua y lauando ſe con ella conforta mucho los nieruos, y es muy bueno cozerla en vino blanco, y aſsi caliente emplaſtarla ſobre algun miembro paralitico, y formentar le muchas vezes con el tal vino, y pueſto ſo la lengua le haze desflemar, y la haze andar mas ligera y ſuelta, y por eſſo los que tienen algo la lengua turbada, y los que mucho han de hablar, como ſon los predicadores la ſuelen y deuen de traer debaxo dela lẽgua, y es muy prouechoſo para los que tienen paralyticada la lengua o torpe por abundancia de flegma, que haze desflemar y correr mucho la ſaluia y por eſſo deueſe traer poco rato, porq̃ haze correr mucho la ſaliua, y haze deſuanecer el celebro, y ſea por la mañana, y quien la vſare traer no le doleran tan tanto los dientes y muelas y fregãdo cõ ella los dientes los alimpia. Si echan vnos cogollos della en el vino, dos horas antes que lo ayã de beuer alegra mucho, y es muy ſingular contra las frialdades, ventoſidades, del pecho y eſtomago y ayuda a la digeſtion. Majãda y pueſta ſobre las mordeduras empoçoñoſas les quita el dolor, el vino en q̃ la han cozido beuido moderadamente quita la perleſia, y para eſto es bien cozerla en agua, y aguar con ella el vino, y es bueno contra el mal caduco, que llaman vulgarmente gota coral. Quien vſare conſerua de ſaluia, y vnos tragos de agua de ſaluia, ſacados por alquitara, ſentira mucho prouecho contra la perleſia, y torpedad dela lengua. Cozida en agua, y recibiendo el baho por baxo, y haziendo emplaſto de las hojas aſsi cozidas, y biẽ calientes y pueſtas en las vedijas, quita el dolor dela vedija, y deſencona aquellos miẽbros, y haze orinar, y aquel humo, o baho alimpia la madre, da apetito. Comida es caliente al eſtomago, y ayuda mucho ala digeſtion, y en ſus propiedades parece mucho al romero. Las abejas labran mucho en eſta flor, y della hazen mas ſingular miel que de ninguna otra yerua, o flor, y porque en cerrato (como ya he dicho) ay mucha ſaluia, es alli la mejor miel que ay en caſtilla. Y al tiempo que la ſaluia eſta florida tiene los vaſillos de la flor llenos de muy ſingular miel. Comida y majada y pueſta por baxo haze botar fuera la criatura que eſta muerta enel vientre, y pueſta majada, ſaca los guſanos de las orejas y llagas, y lo miſmo dizen que haze aunq̃ no la majen.

edades ſaluia.

Para orinar y dolor de madre.

De las Verengenas.
CAP. XXXVI.

COmun opinion del vulgo es q̃ las verengenas fueron traydas a eſtas ptes por los moros quãdo de Africa paſſaron en Eſpaña, que las traxeron para matar con ellas a los Chriſtianos, yo biẽ pienſo que los moros las truxeron de allende, pues que en quanto yo me acuerdo no he hallado palabra ni memoria de llas en ninguno de los auctores antiguos, anſi Griegos como Latinos, ni aũ en los modernos, ni en los medicos, ſaluo en los moros, y eſto haze ſegun yo pienſo no criarſe ellas en tierras frias,

ni ſeptentrionales, mas como el Ariſtoteles preguntādo a vnos y a otros eſcriuio vn ſingular libro de animalibus (como refiere Plinio aſsi yo pues en los libros no he hallado coſa alguna de como ſe han de ſembrar, pregūte a los mas expertos hortelanos como ſe hayan de hazer, porque quien no lo ſupiere lo pueda aprender ſin otro maeſtro. Eſta planta bien anſi como es peor de todas las yeruas, que haſta aqui he eſcripto, aſſi es la mas trabaxoſa, y penoſa de nacer. Quieren ayre caliete, que en lo frio no ſe hazen, ni lo ſuffren, y ſi en lugar frio las quiſieren poner, ha de ſer en parte muy abrigada, y hazia el ſol. Quieren tierra grueſſa, y muy eſtercolada, para las auer de ſembrar, lo qual ſe haze de aqueſta manera, y es el tiempo por Febrero, y principio de Março. Tomen la ſimiente ocho o diez dias antes que la ayan de ſembrar, y a las mañanas, y noches tengan al fuego vn puchero de agua a eſcaletar, y eſte el agua tibia como no eſcalde la ſimiente, que la pueda bien ſuffrir la mano, y metan alli vn poquito y ſaquenla y tratenla entre las manos al calor del fuego, y eſto hagan vn buen rato, y tengan vn pellejo de alguna oueja y calientenlo bien, y embueluan la anſi en el, y otros trapos calientes, y de noche pongan la entre la ropa de la cama que eſte caliente, y en la mañana tornen la a mojar mas vezes en el agua tibia, y hagan ni mas ni menos q̄ la otra vez, y tornen la a emboluer en ſus pellejos calientes, y trapos, y anſi la bueluan entre los colchones de la cama, o la dexē tras el fuego bien arropada de ſuerte que no ſe reſfrie, y eſto hagan tantos dias haſta que encomience a brotar, o apuntar la ſimiente. Tengan vna, o dos, o tantas eras quantas quiſieren ſembrar hechas en lugar abrigado del cierço, y yelos, cō alguna pared, o ramada, y que eſte bien eſento hazia el ſol, q̄ le de luego en ſaliēdo, y por todo el dia, y cauēlas hondas quanto vn palmo, y ſaquēles toda aquella tierra, y en ſu lugar echē eſtiercol nueuo de eſtablos que eſte caliente entre ſi que bahee, y piſenle mucho de ſuerte q̄ quede bien llano, y ygual y de altor de vna buena mano y mas, y tengan aparejada buena tierra prieta, de vnos muladares viejos, que de eſtiercol muy podrido ſe aya cōuertido en tierra, y de aquella tierra le echen encima altor de vna mano, y no lleue piedras ni gijas ſino q̄ quede muy limpia, en dia claro, dos, o tres horas del dia, que aya algo deſelado la tierra, echen ſu ſimiente, y cubranla con el dedo, o con vn palillo, como quien ara, o eſcarua, o echen le de la miſma tierra encima, como quien rocia, o cierne, de ſuerte que quede cubierto muy poco. De dia ſi hiziere claro, y ſol, eſten deſcubiertas las eras, y ſi hiziere viento y frio, en las noches eſten cubiertas, y abrigadas con algunas cubiertas que las puedan abrigar, y deffender del yelo o frio, y ſi hiziere tiempo enxuto q̄ las ayan de regar, ſea en vn dia claro y el regar ſea con vn yſopo o eſcoba, rociandolo, y eſte anſi deſcubierta la hera q̄ ſe embeua biē y enxugue el agua y de noche tornenla a cubrir, y deſque eſten grandezitas rieguenlas a pie cō el agua rezien ſacada, y ſi es de pozo o hanoria porq̄ eſte algo caliente, y ſi de rio eſte algo detenida al ſol, para q̄ pierda la frialdad, y haſta que ceſſe de elar, o hazer freſcas noches, las cubran de noche. El traſponer ſea quando eſten bonitas eſto ſue le ſer por enfin de Abril, o caſi por aquel tiēpo, y ſea el traſponer en dia claro, y luego deſque las hā pueſto las rieguen. Muchos ponen entre las verengenas muchos pies de albahaca, o tomillo ſalſero o qualquier otra buena yerua oloroſa, y hazen muy biē porq̄ con el buē olor de la tal yerua pierdē las verēgenas grāde parte de ſu venenoſidad. A las verengenas quando eſtan en flor les daña mucho la pluuia, porque ſe hinchen de agua los vaſillos de la flor, y ſe eſcaldan y caen, y lo miſmo es en todos los arboles y plantas que lleuan flor. Quierenſe traſponer muy ralos, y quando van creciendo quiten les las hojas baxas y entre ſaquen las hojas. Las primeras que nacieren y las mas juntas al pie dexen para ſimiente, y que tengan el peçon mas largo, y deſque eſtan tales eſtan muy maduras que es ya por ſant Miguel quando arrancan las matas corten las dellas, y amontonen las en algun lugar para que entre ſi pudran algo, y dende algunos dias corten les las

Como ſe ſiē bran las verengenas.

El traſpo ner las ve rengenas.

las cortezas, y mondadas metan las pepitas assi con su pulpa en vna sera, y sotierren las, en vn cabo dela huerta, y alli podrida aquella pulpa, y dende algunos dias saquenlas y lauenlas, y quedarã solas las pepitas, y enxugen las, y ansi las guarden. Otros las metẽ en vna tinajuela que alli se pudran vnas con otras, mas mejor es lo primero en començãdo a resfriar el tiempo luego se quemã del yelo, y se paran duras, y no valen nada. Luego arrinquen las matas, y las hechẽ donda se pudran, para que ayuden a hazer estiercol. Las verẽgenas son vna plãta muy mal acomplexionada, y de muy malas calidades, mas nosotros los christianos mejor vsamos dellas q̃ los moros ni judios. Coziẽdolas cõ buena carne y tozino, y desemponçoñandolas cõ buen vino, y destas las mas chicas (digo las menores no las marchitas) y las que estan todas cubiertas con sus capullitos no son tan malas como las que son grandes, y estan desnudas, por no ser tan pepitosas. Las cardenas que tiran aprietas son mejores que las verdes. Las pepitas son malas q̃ aquellos granillos son de mala digestion, y mientra mayores son peores. Las propriedades q̃ dellas pone Auicena son estas. Quien mucho las vsare acomer engendrã melancolias y opilaciones en el higado y baço, y por esso no las comẽ los que tuuierẽ mal caduco, que es gota coral, ni qualesquier otros desmayos, ni los que tienen llagas melancolicas, y çaratanes, ni mal de coraçon, quitan el buen color del rostro y paran negro todo el cuero del cuerpo hazen tener paño en el rostro hazen nacer apostemas melancolicas, y malas de curar, acortan la vista, embotan el ingenio, y si ay venas quebradas en las piernas que llaman varizes las hazen engordar, dan tristeza, y hazen tener y acrecentar las almorranas, hazen tener modorra, el caldo en que se han cozido se torna prieto, y es de mal sabor, y malo, porq̃ en ello dexan mucha parte de su venenosidad, y maleza. Las que fueren cozidas en vinagre no hazen opilaciones, y aun comidas hazen almorranas. dellas se haze vnguento para las curar, hazense de las cortezas secandolas a la sombra vnos poluos, los quales ponien dolos encima en emplasto las cura, y el vnguento se haze desta manera. Tomẽ vna verengena que sea grande, y hagan della vnas reuanadas, y frianlas en vn poco de azeyte, y es bien que sea azeyte rosado, desque fritas echenlas fuera, y frian en aquel mesmo azeyte vnas cucarachas, y lombrizes de tierra, y vnos gusanos que llaman de sant Anton, que se hazen redondos como cuentas, y saquenlos fuera, y cuajen aquel azeyte cõ vn poco de cera blãca, y cõ aquel vnguẽto vnten las almorranas que a quatro vezes seran sanas. Guardanse las verengenas heruentadas en agua sal, y esprimidas y echadas en vinagre fuerte para despues hazer dellas caçuelas, y otros guisados, y ansi mismo son cochadas en agua y esprimidas, cozidas cõ miel o arrope, en qualquier guisado, si las quierẽ verdes hiendanlas, y echenles sal, y estẽ en ella vn buen rato, y despues pongan les vna pesa en cima y desflemaran, y no seran tan dañosas.

De la yerua buena, o yerua sancta.

CAP. XXXVII.

DE LA yerua buena no ay que dezir mas de quanto su nombre declara, que por sus virtudes en nuestro castellano le apropriaron este nombre de buena, y en otros lugares la llaman yerua sancta, y en otras partes yerua del huerto, porque tanto es de buena que qualquier huerta no deue estar en ninguna manera sin ella. Suffre qualquiera ayre, mas mucho mejor se haze en tierra caliente, y en las frias deuen la plantar en lugar abrigado, porque luego que comiença a enfriar el tiẽpo se encomiẽça a quemar, y si esta en solana, y deffendida del frio con paredes, o con qualquier otro amparo en el inuierno aun esta fresca, quieren tierra qual las otras hortalizas, y aun que dize Paladio, que no quiere tierra estercolada, no piẽso que acierta que la yerua buena quiere tres cosas, sol, agua, estiercol, que si la tierra es biẽ estercolada se haze muy mejor con tal q̃ sea estiercol podrido, y aũ en inuierno no se quemaran tan presto, mayormẽte si le hechan encima estiercol nueuo quã

do comiençan los frios, y aun con esto tornara a brotar mas presto, y sera muy mas temprana, y assi mismo, quieren humidad, y por esso dize el mismo Paladio y Columella que la deuẽ plantar en lugar humido, y junto con agua, y fuentes en los cauzes por dõde passa el agua la yerua buena lleua vna flor, y en aquella suele lleuar vna simiente muy menuda, y de poca fuerça, y della aunque puede nacer la yerua santa es tardia, y desmedrada, y para q̃ la yerua buena lleue simiente este en lugar abrigado, y no las han de cortar. Mejor es ponerlas de sus mismas rayzes cubriendo las sotierra como dixe de los rosales, que no se auiã de trasponer, y aunque estas rayzes se pueden trasponer por todo el tiempo del año, auiendo agua con que se rieguẽ muy mejor es por Enero, y Febrero, y Março, y en las tierras frias por Abril, y en las calientes por Octubre, y Nouiembre, y al trasponer vayan ralas las rayzes porq̃ se arrebueluen vnas con otras, y se pierden y a esta causa quãdo estã espessas las han de entresacar, y tienen hõdas las rayzes, y de vna vez que se põga la yerua buena, dura por muchos años, y tambien se puede poner de algunos ramos della hincados, más estos han se mucho de regar para que prendan y serã ramos viejos, y aun dize Colum. que si no ay rayzes de yerua buena para poner, o qualesquier plãtas della q̃ tomen vnos ramos de los mistrantos q̃ nacẽ en los labrados y que los pongã de punta, y q̃ sera de alli quasi como yerua buena, y para hazer esto sean los ramos algo de lo duro, y rieguen los bien, que los mistrãtos es vna manera de yerua buena montes, y los nombres destas yeruas en latin son quasi vnos, y puestos ellos de aquella manera perderan mucho del sabor de montes, y no labrados. Pierde la yerua buena si esta muchos años en vn lugar, porque como dixe se arrebuelluen vnas rayzes con otras, y perece todo, y a esta causa cada tres años, o quatro al mas tardar, aren muy bien donde esta la yerua buena, y quiten de alli las rayzes, y trasponganlas en otra parte donde este el suelo muy estercolado y mollido, lo qual se puede hazer por todo el inuierno, y muy mejor por Enero y Febrero, y Plinio dize que se daña si la tocan con hierro, y por esso es mejor para ensaladas, o qualquier otro guisado desmenuzada con la mano que cortada cõ hierro, y no la cortẽ, ni sieguen con hierro, ni la majen en almirez que daña el sabor. La yerua buena es de muchas maneras, mas la mejor es la que es mas verde en las hojas, y se parece en ellas mucho al mistranto, la que llaman yerua buena romana, no se planta bien de otra manera que trasponiendo la de sus rayzes. Toda yerua buena es caliente, y seca, y assi verde como seca, es de mucha virtud, y guarda se bien haziendola manojos, y secandolos a la sombra, y moliendo la en qualquier manera que la echen en la leche no se cuaja, y por esso la majã, y la ponẽ por emplasto sobre las tetas, y no dexa cuajar la leche en ellas, y aun si esta cuajada cuezan la en vn poco de vino y azeyte, ponganse lo encima como emplasto, y por esta causa la echã, y cuezen con la leche para comer, porque no la dexa cuajar en el cuerpo q̃ seria muy dañosa, y aun a las vezes mortal, y allen de desso da gentil olor, y sabor a la leche que assi fuere cozida con ello, verde abiua mucho la luzuria, y por esso dize Aristotiles, que en tiẽpos de guerra no la comiesse ni aũ la tratasse entre las manos la gente de guerra, porque incita la luxuria, y de alli se diminuye mucho la fuerça. Beuiendo el çumo mucho dellas con vn poco de vinagre impide mucho la sangre que sale por la boca, y de la misma manera, o sin vinagre mata las lombrizes, y lo mismo haze el agua della beuida, y majada, y emplastada, y puesta en el estomago, mas guardẽse las preñadas que no beuan el çumo, que viene de alli mucho peligro a las criaturas. Deshaziendo almidon en el çumo della, o en su agua sana mucho los males de los pulmones y pecho. Echando el çumo en las orejas les quita el dolor, y mata los sanos de ellas, y aun echando el çumo y poniendo la majada donde ay gusanos los mata, como hazen las hojas del prisco. Es cosa muy prouada la yerua buena contra las lombrizes, y para esto es bien tomar los poluos della beuidos en qualquier cosa, o beuer el çumo o comer la misma yerua, todo esto en ayunas

Propiedades dela yerua buena.

Para la sangre que sale por la boca

Para las lombrizes.

ayunas, y comer el letuario q̃ se haze de lla y aun emplastada sobre los lomos, y vientre y estomago. El azeyte dela yerua buena sa haze friendola en azeyte, y es muy confortatiuo, y puesto en el estomago, y pulsos impide el vomito, y la yerua buena conforta el estomago, y aun o liẽdo la quita mucho el mal olor dela boca, y para esto, y para las enzias q̃ estã dañadas lauen bien la boca con vino, o vinagre en que aya cozido esta yerua y despues frieguen los dientes, y enzias cõ poluos de yerua buena, y da apetito mayormente, quando esta perdido por causas frias, y flemas, y para esto es bien hazer salsa della con vn poco de vinagre y vn poco de canela, y esto es muy bueno con salsa de perexil, echãdo a buelta vn grano o dos, de pimiẽta assienta y reposa el vomito. Quando viene de flaqueza y frialdades cuezan la yerua buena, y salua en buen vino y pongan lo assi caliente, sobre el estomago, y con vna esponga tomen aquel vino caliente, y esprimanla luego, y pongã sela sobre el estomago, muchas vezes assi caliente, beua el enfermo de aquel vino, y vse comer la misma yerua algunas vezes. Majada y puesta donde ay dolor de gota es muy buena, y puesta assi majada en la cabeça es buena cõtra la modorra, y es muy singular cosa contra la mordedura del canrauioso puesta assi encima. Y aun contra las mordeduras de los alacranes, majada con sal y azeyte, y vn poco de vinagre, y puesta encima, y cõtra otras mordeduras põçoñosas, beuiẽdo el çumo, y poniẽdola majada encima, y echada por el suelo, o quemandola huyen della los alacranes, y otras sauandijas, quita los empeynes, y otras semejantes lepras emplastando la encima, es muy buena para los desmayos, y aunque procedan de diuersas causas majandola, y con vn poco de vinagre, si ay calentura, y assi pongã a las narizes, y los pullos y sienes, o tomar vna reuanada de pan bien tostado, y mojarlo en ello, y darsela a oler, y si no ay callentura pongan en lugar de vinagre vn poco de buen vino, y contra muchas ponçoñas beuido, o comido, es bueno el çumo de la yerua buena, y si no la ay verde cuezan la seca en buen vino, y esto ayuda mucho a qualquier medicina que tomaren contra las tales ponçoñas, y aun dize el Crecentino, que el çumo della con vn poco de buena miel beuido aprouechara contra las mismas ponçoñas. El vino en que se hã cozido esta yerua y saluia, beuiendolo es bueno contra la tosse que procede de causa fria. Majada y puesta en las cabeças delos niños les sana las llagas dellas, y matã los piojos. Y beuiendo el çumo dellas con çumo de granadas reposa el çollipo, y alarga el huelgo, desopila mucho el higado y el baço, y haziẽdo gargarismos con su çumo desflema las agallas, y las alança, y echando el çumo en las narizes sana muchas enfermedades dellas, y beuiẽdo aquel çumo poco antes que ayade cantar aclara la boz, majada y puesta por baxo impide que la muger no se empreña, poniendo la por baxo vna hora antes del ayuntamiento. Echada entre las ropas da gentil olor, y no dexa comer de polilla, y da mucha gracia a muchos guisados. Otras muchas propriedades buenas tiene esta yerua que no las põgo por ser largas y prolixas. Esto baste para este quarto libro.

Nota para la tosse que nace de causa fria.

Fin del Quarto libro.

Comiença el libro Quinto, del Agricultura, el qual tracta de las crias de algunas animalias, y primero de las abejas.

Prologo en el Quinto libro, de las abejas, y otras animalias.

PLAZIENDO a Dios este quinto tractado se rade algunas animalias que communmẽte son necessarias a la vida de los hombres, para su mantenimiento, y ayuda: y primero, propuse escreuir algo de las abejas segun lo pusierõ estos singulares maestros, y aquel excelente philosopho Arist. y yo añadire algo mas de lo que ellos escriuierõ que se sabe por vso de algunas personas q̃ son experimẽtadas en ello. No curo dezir las loas de las abejas por no ser prolixo, mas de ser tanta su excelencia, q̃ engendran sin ayuntamiento de macho ni hẽbra, y como engendran virgines paren sin dolor, y dexan casta, y nos dan vn tan excelente liquor como es la miel y cera, son tan limpias, y tan castas que aun no quieren ser trãtadas si no de persona casta, y limpia, y fiel, son tã diligẽtes, y ingeniosos q̃ su obra es la mas sutil y graciosa, q̃ se puede pensar, trabajan de contino, y castigã, y aun matã las holgazanas, y ociosas, y pienso yo q̃ de aqui a imitacion de llas saco y ordeno Amasias rey de Egypto, aquella ley tan excelente de q̃ haze memoria Herodoto, en q̃ mãdaua en su reyno q̃ el q̃ no diesse cada año cuẽta de q̃ biue luego muriesse por ello, y por ser esta ley tan prouechosa la passo Solõ en Athenas para prouecho de su republica para euitar vagamundos viciosos, y ladrone, mas dexando esto torno a mi proposito. Tienen las abejas tanta ordẽ y concierto que es imposible dezir lo hombre alguno aunque muy bien lo siẽta. Obedecẽ vn señor, y con tener señor son libres, su señor con ellas juntamente biuen en communidad como entre legion, entre ellas todo es commun trabajo, prouecho, mantenimiento, y lo que es mas, que con ser virgines y enteras, es la generacion commun, todas se encierran en vna morada como en vn monesterio, todas tienen vna voluntad, q̃ lo que vna quiere, quieren todas hauer de dezir, ni aun pensar todo lo que dellas se escriue, a mi es difficil, y todo lo dellas, y sus paticularidades, es imposible dezir lo hombre alguno, si gracia, y ciencia infusa no tuuiesse. Lo que breuemente dellas quiero dezir, ser vna manera de hazienda que haze rico a su señor, sin mucha costa mas no sin trabajo, y sciencia, y en tanta estima las tuuieron los antiguos que los poetas fingieron auer ellas mantenido al dios Iupiter seyendo niño en vna cueua, y si yo algo bien dixere en esto deuen atribuyr, las gracia dello a Dios de quien todo bien y gracia procede, y despues aquellos singulares varones que trabajaron por dexarnos lo escripto, para nuestro prouecho, y si algo errare, o bien no dixere aya perdos, y lo que dela obra faltare cotejen lo con lo que sobra a mi desseo que aprouechar a todos, y los q̃ mas supieren de lo que aqui esta escripto, deuen lo añadir, que seruicio haran a Dios enseñando a los que no saben que todos somos naturalmente obligados de nos ayudar vnos a otros, y aunque del mundo no ayan (que del no se deue esperar por

Afienta de los holgazanes.

por entero) darla ha (pues siempre la dio) y muy cumplida Dios nuestro señor, y pues que la obra de la miel y lageneracion delas abejas se haze sin corrupcion, como virgines, Iesu Christo nuestro Dios y redẽptor en esto, y en todo nos quiera ayudar el qual fue cõcebido sin corrupciõ por obra del espiritu sancto, y sin dolor nascio de la siempre sin mazilla, siempre virgen sancta Maria, q̃ dando siempre virgen y entera, y biue, y reyna para siempre sin fin.

En que dize que tal ha de ser el asiento para las colmenas.

CAP. Pimero.

LAs abejas quanto alo primero quieren lugar abrigado, hazia el sol, y por esso es bien ponerlas que esten en tal lugar que les de el sol, quando sale enel inuierno que si en sombria las pusiessen aũque enel estio lo suffriessen cõ trabajo y peligro dellas, enel inuierno peresçerian. Assi mismo por las espaldas esten defendidas del viento, o con monte, o con paredes. Y porque quando las abejas vienen cargadas, sea en lugar hondo antes que no muy alto con q̃ no sea lugar abahado q̃ enferman en tales lugares no muy vẽtoso, y alo alto no podrian subir y cansarseyan, y por esso ha de ser valle, con tal que sea abrigado y le de el sol y sea lugar apartado de dõde anda ganado porq̃ les huellã las yeruas y les sacudẽ el rocio de las flores en que labrna mayormente las cabras son muy dañosas solamente en dañar y rehollar el pasto mas aun subense sobre las colmenas y derruecan las, ni ouejas porque dexan mucha lana en el monte, y rebueluẽse las abejas en ella yendo alabrar en las matas, ni puercos q̃ se refriegã enlas colmenas y las derruecan y hazen daño. Sea lexos de montes dõde retũbe la boz y suena como persona, seã lexos de lagunas hediondas y cieno, sea donde aya mucha abundãcia de yeruas, y flores en que labren. Tengan assi mismo agua clara y buena, y si naturalmente no ouiere mucha abundancia de pastos y flores, alos de poner el señor delas colmenas, y si junto conla casa se puede auer tal lugar que tẽga todo esto es muy mejor porque serã mas vezes requeridas y mas fielmẽte tratadas y estaran mas seguras de ladrones que las castran, y de animales q̃ las comen. Esten en tal lugar apartadas de muladares, y siempre aparten dellas toda hedentina y cosas muertas. No lleguen a ellas gallinas que se ponen alas piqueras y las comẽ, y en pocos dias despueblã vn colmenar. Assi mismo las golõdrinas las comen mucho, que las toman bolando, y los auejorucos y picalazanes. Ha de ser la estancia ancha en quadra y a donde ellas esten assentadas, sea el sulco algo costero, porque quando llouiere no pare el agua, que haze daño alas colmenas, y estando el suelo assi costero quando el sol saliere darles ha el sol de lleno en lleno, y por esso cada hilera este no mas apartada de otra de quanto en el inuierno de el sol al salir en toda la colmena que esta de tras. Ha de ser la estancia muy limpia de yerua porque al tiempo del estio estando la yerua seca es peligrosa para las colmenas si se enciende fuego, y en todo tiempo la yerua impide alas abejas quando vienen cargadas con su lauor y por esso siempre se la rayan quando naciere como si ouiessen de hazer era para trillar pan, y si ay necesidad de paredes, o por los ladrones o por los ossos sean como no impidan el sol, y algo lexos de las colmenas por amor del fuego si acaso viniere de fuera quemando algunos montes, y por esso donde no hazen cerca de paredes, si es montuosa suelen hazes vnas rayzes biẽ anchas desmontonando las matas gran parte en derredor delas colmenas. Assi mismo, cerca dellas, con tal que no les de sombrar ha de aber dos, o tres buenos arboles segun la qualidad de la tierra para que altiempo de enxẽbrar la enxambre que saliere se cõbide assentarse alli y no vaya lexos. Virgilio dize q̃ es buena la palma lleuando lo la calidad dela tierra, mas ami parescer es arbol muy alto y seria penosa de coger la enxambre del. Es mejor como el mismo dize azebuche, o espino, o cidros, o carrascos, o almendros, y tenganlos desmochados que no esten muy altos, o qualquier otro arbol con tal q̃ no sea de mal olor como el sauco, o cornicabra, q̃ en a

quellos no se asienta y por esso sea arbol si posible fuere que tenga buē olor en la hoja, porq̄ de mejor gana se asienta en el, y aun muchos al tiēpo del enxābrar los rociā con vn poco de aguamiel para q̄ el olor lleue alli las las emxābres y no se vayan a otra parte, y si el tal arbol tuuiere algū ramo alto, o sele corten al tiempo del enxambrar, o le aten vna cuerda bien recia para q̄ si la enxambre se subiere en lo alto del con aquella cuerda puedan estirar las ramas para coger las enxambres, entiendese que sea ramo q̄ se verguee bien hazia baxo. Por q̄ en muchas partes ay laguartos y culebras, y ratones, y escuerços, y lagartijas, los quales muchas vezes se ponen a las piqueras y comen las abejas q̄ salen o entran, y aun entran dentro las tales sauādijas han detener mucha vela sobre ello, ya esta causa muchos hazen vnos poyos anchos, altos quanto tres, o quatro palmos, y muy encalados para que no puedan subir por alli, y es muy bien poner y plantar ruda cerca de las colmenas, porque huyen della todas las cosas ponçoñosas (como dize el Cornelio) y junto con las colmenas (si ellas no estan cerca del poblado, o casa del señor dellas) este vna casa para el colmenero, la qual este vn tiro, o dos de ballesta de las colmenas, o casi porque muchas vezes se pega fuego dela casa, y por estar cerca se queman las colmenas, y haya hartos corchos bien adereçados para que al tiēpo del emxambrar esten a punto.

De *los pastos de las abejas.*

CAP. II.

DEue el señor d̄ las colmenas no auiēdo pastos naturales, procurar de poner artificialmente arboles y yeruas en que labren, y aun de lo que ansi sembraren, o plantaren, labran muy mejor miel que de lo natural de montes, y por esso es muy mejor de sabor y decolor la miel delas colmenas que alcançan labrados, y son mas sanas para las abejas que delas que estā en los montes, y deuē poner flores tempranas y tardias. El romero les muy singular, porque floresce muy temprano y da muchas vezes flor, y aun la miel dello es mas espessa y correosa que otra. Las violetas floresçen muy temprano, y deuen (porque estas cosas no se hazen en los montes) sino son lugares humidos y cerca de agua, procurar huerto alguno donde las siembren y pongan, que lo q̄ sufriere mōtes como son algunos arboles como almendros, espinos, romeros, es bien poner lo en los montes, mas las yeruas que no se hazen en todo cabo montesses es bien ponerlas en huertos, y han de poner almēdros que labrā mas en ellos que en otra flor y son tempranos, y aun quando estan en flor tienen vn olor de miel. Saluia, borrajas, tomillos, axedrea, sarpol Las borrajas son tardias en su flor y dā muchas flores como el romero, y labrā mucho en ellas las abejas aya torongil, y tomillo salsero, y espinos, oregano q̄ es tardio, almoradux, y enzinas frexnos retamas, y de vnos piornos q̄ lleuā la flor amarilla muy oloroſa, madres selua argamula. El madroño es planta en que mucho tiempo labran, ello acorre mucho enel inuierno ala hambre de las abejas, y la miel que de ello hazen es de mal sabor mas dizen los expertos q̄ cō la antiguedad pierde aquel mal sabor, y de las hiedras sacā mucha miel. Aya aço fayfos, duraznos, no prisco que la flor del prisco haze tener camaras alos hombres, y lo mismo haze alas abejas, aya rosales aya vides, mayormente hebenes y alarixes q̄ labran mucho en ellas y son tardias quando no ay q̄ labrar otra cosa. El citiso es vna yerua que yo no conozco ni creo que la ay en España, y aun agora no lo ay enla Italia, (segun dizen Marcello. Virgilio enla traducion del Discorides) Dello dize Marco varon q̄ es muy saludable alas abejas quando estā enfermas, y dura en flor desde Marça hasta Septiembre. Aya granados yedras que aunque la miel dellas no es buena sacan mucha. Aya pinos y otros arboles q̄ estan verdes contino, y sepan q̄ no es ventaja tener ocupados grandes montes con colmenas si tienen poco pasto q̄ mas vale poca tierra bien poblada y de buenos pastos, q̄ grandes montes, o campos desiertos. Aya perales, mançanos, buenas yeruas, como es cardillo y torongil, si ay olibas, o azebuches hazen

Citiso es arbol segun la mato lusitano.

zen mucha cera mas que miel, donde ay box es la miel muy mala y a donde ay te texos, y esparto y quiten les la leche trezna los alamos negros y altaparras ni enebros negros ni axexos que de todo esto hazen mala miel. Deuen procurar que aya de muchas flores diferentes, porque si vnas faltare otras acierten, vnas sea tepranas otras tardias q̃ en estas que aqui he contado hallaran de todo, y entre tanto que ellas hallaren buenas flores o yeruas en que labrar no labrarã en lo malo, que de lo malo mas labran quando tienen necessidad que de volũtad. Pues quando el inuierno que es su enemigo las tuuiere cercadas que llueue mucho, y el agua (dize el refran) que es enemiga dela oueja y dela abeja, y assi mismo quando haze grandes viẽtos, de uẽ les dar a comer a mano mayormente si les falta el buen pasto, o estan lexos, y por esso conuiene que quando el inuierno es largo q̃ ellas no pueden salir fuera y se comen la miel q̃ les den a comer. Muchos les dan massones de harina de centeno, yo por mejor auria que fuessen de harina de trigo, que creo q̃ los comeriã mejor, y si los massaren con aguamiel tomerlos han de mejor gana, y esto les põgan alas piqueras para q̃ alli comã y no toquen en la miel. Otros cuezen higos passados q̃ sean muy buenos en agua, y assi cozidos se los ponen alas piqueras, o toman buenas passas que no sean de lexia y mojan las, y ponen las piqueras y de aquella agua en que se han cozido los higos pongan les en algunos testezuelos, para que beuan dello, que allen de de ser les bueno, porque labren bien alli, y beuen es les muy saludable. Huél ganse mucho con orinas de personas, y de bueyes, muchos se las põẽ assi en vnas canalejas junto con las colmenas, y aun si al tiẽpo del enxambrar mean los corchos, entran de buena gana en ellos, y otros ponen assi vn poco de aguamiel en vnas canalejas, para que alli beuan el inuierno, y no se alexen a buscar agua lexos delas colmenas, y aun estas cosas q̃ he dicho allende de darles muy gentil mantenimiento al tiempo de la necessidad las mantienen muy sanas, y si estan enfermas cõ ello mejorã mucho. Otros vsan, si la colmena esta muy delgada y en ferma, assen vna gallina bien limpia, o qualquier otra buena carne y metan la por de baxo de la colmena, y dẽde a quatro, o cinco dias quitan los huessos que no den mal olor, y esto les da mucho mã tenimiẽto y sanidad. Y assi mismo pueden sembrar en las possadas y colmenares muchas cosas para auer dellas el prouecho de la flor para las abejas, y el prouecho para las personas, y desta manera son los arboles fructiferos q̃ lleuan buenas flores como son algunos de los q̃ he dicho, en las hortalizas, o yeruas, las hauas (y son buenas) q̃ floresçen muchas veces. Dize Varron, q̃ en muchos cabos quando las abejas no toman biẽ alguna flor en algunas huertas, majẽ el tomillo salsero, y deshaganlo en agua tibia, y cõ aquel agua y con algun ysopo rociẽ las flores, o yeruas, y esto es mejor en el inuierno q̃ no en verano, porq̃ haziendose jũto cõ las colmenas las abejas no y rã lexos dõde alas vezes no tornarã, y cõ esto labrã ellas de mejor gana en ellas, mas tãbien es bueno aguamiel, y porq̃ ellas hazen la miel del rocio, y del agua, y delas flores, y yeruas hazen el vasillo, y tanto es mejor la miel quanto es de mejor cosa el vasillo, q̃ como al vino adoba o daña la vasija, assi haze ala miel el vasillo, bueno, o malo. Y assi mismo aya agua clara, y si esta lexos pongan en el inuierno vnas canales q̃ no seã hõdas y en ellas aya vnas piedras en q̃ se assienten las abejas a beuer, y lo mismo hagan en los arroyos donde beuen, q̃ para ellas mejores el agua corriẽte y clara q̃ la detenida, y esto hagã en algunos remansos donde no vaya el agua rauda que no las arrebate, ni hõda que se ahogan, y para echar alli son buenas piedras berroqueñas mejorores que guijas, porq̃ mejor se assen a ellas para beuer, y esto basse breuemente dicho quanto al mantenimiento delas abejas, y como esto se haze podran poner otros arboles y yeruas, con tal que no sean amargas ni de mal olor.

Que tales han de ser las Colmenas.

CAP. III.

DE las colmenas ay muchas maneras, que no pueden auer en todas partes

partes colmenas de alcornoque que son las mejores, porque en ellos no passa el frio en inuierno, ni el calor en el verano, y son mejores los corchos de solanas, que los de vmbrias, y de lugares enxutos, mejores que los de lugares humidos mas donde no puedē auer corchos son buenas tablas bien juntas a manera de arca, otra manera ay donde falta el corcho hazer las de mimbres, y embarrarlas muy bien por dētro y fuera, y por que el barro no es bueno para embarrar las ayan estiercol de ganado vacuno, y es mejor de vacas reziē paridas que de otras, y de nouillos y de como se ayā de embarrar las colmenas luego dire, mas tienē esta tacha las colmenas hechas de estiercol, o embarradas cō estiercol que crian gusanos y polillas, y por esso no son las tales buenas para verano, ni tiēpo de calor. Dize Crecenti. que son mejores d̄ tablas hechas a quatro esquinas que no las redondas. En otras partes hazen las colmenas de enteros huecos de arboles. En otras partes juntan vnas cañahejas ala redonda como corcho, y las atan, y embarran y son buenas aunque suelē criar gusanos y de qualquier cosa de madera y su semejante es buena la colmene, que los que las hazē de barro cozido no aciertan, porque el barro assi desierto enel inuierno es muy frio, y no ay cosa que alas abejas tanto daño les haga, como el frio, mayormente en el inuierno, y en estio, cō el sol son muy calientes, y derriten la miel con su ardor, y aun con el ardor enferman las abejas, otros las hazen de estiercol de vacas en sus moldes, y es bueno el estiercol de Mayo, y esto han de ver que qual fuere la enxambre tal sea el corcho, o colmena, que ala grande enxambre le de gran corcho, y ala pequeña sea algo mas pequeño, q̄ claro es que no podran pocas abejas henchir tāto como las muchas, y esto se deue conocer claro por la gente, q̄ quien tiene pocos hijos, o criados no ha menester tan gran casa como el que tiene mucha gente, y aun donde los montes fueren ricos y abundantes de buenos pastos, han de ser las colmenas mayores que dōde son pobres y ay poco que comer, porque si la colmena es mayor de lo que la abeja puede sufrir y hinchir por ser grande han frio en el enuierno, y aun hazen los panares y despues no los pueden hēchir de miel y hinchense de gusanillos y telarañas, o enmohecense con el poco continuar de las abejas, y de aqui enferman ellas mucho. De qualquier cosa que sean las colmenas sean si pudiere ser antes nueuas que viejas, y esten muy limpias de todo mal olor, y muy enxutas q̄ no tengan nada de humidad, q̄ es cosa contraria y dañosa alas ouejas y esten bien enuiradas y cō buenos tempanos y de tal suerte esten apegados los tempanos a la colmena que ligeramente los puedā quitar sin dar golpes al tiempo de la necessidad. Tengabiē puestos vnos atrauesaños dētro, que en algunas partes llaman trencas, enque se tengan los panares. Esten muy cerrados que no tengan hendeduras ni resquebrajos, que por alli les entra, o frio, o calor, y por esso hā de estar muy embarradas, y para embarrar las no ay tal cosa como estiercol de las vacas y aun es mejor de las rezien paridas (mayormente para el inuierno) que en el estio algunas vezes por ser caliēte es dañoso y cria polilla, y gusanos. Si la tierra es muy caliente para las tales en el estio, es mejor el barro bermejo, y si con el estiercol de vacas les embarrā las bocas de las colmenas, estaran mas sanas las abejas, y aun vienen mas, y no huyran las abejas embarrando les las bocas cō estiercol de bezerro, quieren dentro escuridad, q̄ la claridad les es muy contrario dentro de las colmenas. Y las bocas de las colmenas sean muy bien cercenadas y muy yguales, q̄ la boca este muy junta con la solera, porque no entre ayre ni alguna sauandija por las junturas. Si alguna mella tiene el corcho, embarren le muy bien, o hagan qualquier cosa con que la colmena este bien cerrada y abrigada y tengan dos piqueras hazia el sol entrābas apartada la vna de la otra quanto vn palmo, porque muchas vezes se pone algun lagarto, o escuerço, o qualquier otra sauandija mala que si todas salen por vna piquera, todas se las comen, y auiendo dos, vnas salen por vna, y otras salen por otra, y anssi no las comen todas. Y no sean las piqueras grandes tanto que puedan entrar las tales

tales ſauandijas, y no tan pequeñas que las abejas ſe eſtoruen vnas a otras al entrar y al ſalir, y ala primauera porq̃ entonces labran mas, abrãles mas las piq̃ras q̃ en inuierno. De como ſe han de adreçar y ſahumar los corchos, direlo al tiempo del enxambrar.

Como ſe han de auer las abejas.

CAP. IIII.

SOn las abejas de vna de tres maneras la primera y principal es de las enxãbres que ſalen de las colmenas, y eſta es la mejor, y anſi dira della adelante. La ſegunda es delas abejas monteſes. La tercera es de vna marauilloſa manera, la qual aunque mas parezca q̃ pertenezca para philoſophos deſſeoſos de ſaber y eſcudriñar los ſecretos marauilloſos de la natura, que para los labradores que no han de hazer ſino aquello de que hã de eſperar algun prouecho, digo en lauor del campo, y en eſtas coſas de grangeria, no la dexare de dezir ſiquiera, y cada vno haga lo que quiſiere, por ventura ſera meneſter lleuarlas alas Indias, ſi alla no las ay, y lleuar biuas tan lexos y eſpecialmente por la mar, ſeria impoſſible alomenos ſeria de maſiado de trabajo y difficil. Pues auer abejas ſin generacion de abejas, hazeſe de queſta manera, y aunque alguno (podria ſer) diga que es impoſsible, no ſe marauille, que como vemos que de vn aſno muerto ſe hazen vnos eſcarauajos, y delas beſtias cauallares ſalen vnos moſcarrones anſi delol nouillos ſe hazen las abejas, y ſegun eſtos doctores haze ſe anſi.

¶Marco varron dize que ſe hazẽ de vn bezerro muerto, aunque callo el como, y para eſtos quiero poner la manera como cada vno lo dize. Crec. dize, que aderecen vna camara pequeña quadrada enxuta y bien caliẽte donde el ſol le de y tengan vnas vẽtanas que puedã bien cerrar, y hazia el ſol, y embarradas bien las junturas que no les entre ayre, y aunſi la camara por dentro eſtuuiere bien embarrada con eſtiercol de bueyes ſera muy bueno, y las ventanas tengã vn poſtiguillo con lienço cerrado para q̃ entre claridad, y no frio ni ayre alguno, y el bezerro ſea de dos años, y ſi fuere bermejo es mejor, y ſea gordo, y tapẽle mucho las narizes, y muelan los hueſſos a palos, ſin que les rompã las tripas, y deſque muerto aſsi caliente abran le entre las rodillas, y metan le dentro del cuerpo romero y yerua buena y tomillo ſalſero y axedrea y oregano, y otras yeruas de buen olor, y tornen bien a coſer aquel cabo pordõde lo metieron, y cuelguen por la camara muchas de aquellas yeruas d buẽ olor, y eſto anſi hecho cierren muy bien la puerta y embarrẽla por que no entre ayre, y anſi primero ſe hazen vnos guſanos, deſpues vnas abejas ſin pies, en fin ſalen en ſu perfection, y eſto ſe deue hazer por los meſes de Hebrero y Março, muy biẽ es tener lo muy cubierto con aquellas yeruas oloroſas. Abencenif dize deſta manera, y ami ver lo explica muy mejor y mas claro. Tomen vn bezerro de treynta meſes todo beruejo, que no ſea en alguna parte mãchado, y de guellẽle, y cojan le muy biẽ todala ſangre que no ſe pierda ninguna y tornenſela a echar por la boca, y con buen hilo rezio de lino coſan la degolladura, los ojos, la boca, los oydos, las narizes, y el fieſſo, y todo lugar pordõde podria auer algun reſpiradero, y q̃ de todo muy bien coſido, y aun encima peguen las coſeduras con vn poco de pez y deſpues tiendan le y con vna vara le quebranten los hueſſos y paſſo, como no le quebranten la hiel ni los inteſtinos. Eſto hecho metanle en vna camara caliente, y q̃ ſea en quadra y pequeña, y dentro della por las paredes aya muchos agujeros como hornillas que no calen a fuera, y por toda parte q̃ de muy cerrada que no aya por donde ſalga ayre ni entre, y el bezerro quede tendido ſobre algunos manojos de romero y de las otras yeruas y cerradas y embarradas las junturas de la puerta, y fineſtras dexenle alli eſtar tres ſemanas alcabo dellas abranla puerta y ventanas para que les entre ayre y freſcor, y deſque la camara ſea bien reffriada tornenla toda acerrar como de primero y eſte aſsi otras tres ſemanas, y deſpues abran la camara y hallaran la llena de abejas razimos a razimos que andan buſcando la ſalida, y del bezerro no

no hallaran otra cosa sino los cuernos y huessos y pelos y dlos sessos y meollos del espinazo se hazē las maestras, y de lo otra carne las abejas. Pues tengā cor chos bien adereçados, el mismo Auence nif dize, que esten sahumadas con flor de almendros y oregano, mas tanto les valdra estar rociadas con vn poco de agua miel, o fregados cō tomillo salsero, o alguna yerua semejante olorosa, y echen las abejas dentro, o pongan las col menas a las ventanas y entrarse han en ellas quando olierē la miel, o los otros olores, y aun si les echarē dentro vn poco de panar que coman luego de princi pio sera muy bien. Ya dixe en esto mi parecer cada vno haga el suyo, que yo antes cōpraria colmenas que matar vn becerro que vale mas que las abejas que del puedan salir, y dado que esto sea co sa muy marauillosa, y digna de experimentar, dexe la el labrador pobre a los q̄ son ricos y tienen muchas vacas, que para el pobre mas le valdra el becerro para la lauor del pan, o si el que fuere rico no lo acertare a hezer puede ser q̄ se quede no solamente sin el bezerro mas sin las abejas, y suffrir lo ha mejor q̄ el pobre quāto mas que las abejas ansi aui das cuestan caro. Otra manera pone o tro auctor y si es cierta es mejor, porque no cuesta nada y es de poco trabajo. To men vn vientre de vna vaca nueua o de vn nouillo, o de vn ternero que vaya en tero con su estiercol caliente, y ansi re ziente y fresco lo entierren en vn mula dar caliente, que este algo hondo como no respire, y este alli quinze dias, dize que al cabo de quinze dias le desentier ren, y que le hallaran todo lleno de abe jas, tengan aparejados los corchos, y si no huuiere maestra pongāla de otro lu gar, todas las cosas son posibles a Dios La otra manerá para auer abejas de los montes que estan en los huecos delos ar boles es esta, y esto es bien para donde ay colmenares por los montes. Donde quira que hay vna fuente, o arroyuelo en los montes vaya el colmenero y lle ue vna escudilla cō vn poco de almagre bien desecho con vn poco de agua, y al tiempo que lleguen a beuer con vna plu ma mojada en aquel almagre mojeles vn poco de las alas sotilmente, y si torna ren presto es señal q̄ estan cerca, y si tar dan estan lexos. Para saber donde estan y hallar las, alli donde van a beuer lle uar vn cañuto de caña gorda y abierto por vn cabo y cerrado por el otro, y e chen le dentro vn poco de miel, o agua miel espessa, como quede vntada por de dentro, y pongā le alli donde vienen a beuer y entraran dentro, y desque esten hartas atapē el cañuto cō el dedo, y suel ten vna, y tengan cuenta de seguir la, y desque la ayan perdido de vista, y el tino por donde va, suelten otra hazia dō de van las mas, sigalas que ellas le lleua ran a dōde esta la enxambre. Y para sa car la enxambre de vn barreno al hueco por lo mas baxo del, y denles por alli humo y botaran por arriba, y tenganles puesto ala boca del hueco su corcho pri mero sahumado cō buenos olores, y vn tado por de dētro con agua miel, y esto he puesto porq̄ lo han escripto, mas que porque me parezca bien, vea cada vno lo que quisiere, y al tiempo del enxam brar tengā algunos corchos por los mō tes para que las enxambres que van des mādadas se acojan alli, y los tales es biē que esten cerca de algunos arboles, por que ellas se acogen mas ayna que a otra parte, y los corchos que assi estuuieren puestos esten fregados con tomillo salsero, toronjil y con miel y por de fuera embarradas con estiercol de vacas, y al gunos les ponē dentro vn panar, porq̄ mas se enamoren a estar alli, y esto para auer las enxambres que estan perdidas por los montes y andā descarriadas.

Auiso para ha llar enxābres monteses.

De las señales de enxambrar y delos auisos que se tienen para coger las enxambres y de las maestras.

CAP. V.

LO primero que se deue hazer para q̄ la enxambre no se vaya por falta de adereço, entre todo lo que aparejen es q̄ el colmenero tenga abundancia de cor chos los mejores que ser pudiere, muy bien adereçados sahumados cō algunos buenos olores, y fregados por de den tro, cō alguna olorosa yerua, como son las sobredichas y otras semejantes y em barrados por fuera con estiercol rezien te de vacas, y cada dia el colmenero vi site las colmenas, mayormente en el tiē po

po del enxãbrar que va mucho que no se vaya toda la enxambre por negligencia, y muchas vezes con el abundancia de el buen año, o mucha bondad de la colmena enxambran algunas de ellas dos vezes en el año, y aun las hijas enxambran. Vna de las señales que la enxambre esta perfecta, y que se quiere yr es, que salen dos o tres dias antes que se arreboçan, o rebueluan al corcho de la colmena donde salen y a la boca, y estan alli esperãdo a la maestra, porque entre tanto que la maestrã no saliere ellas estarse hã ansi arrazimadas vnas a otras, y no se yran, y en viendo el frescor de la tarde luego se tornan dẽtro, veredad es que muchas vezes salen y se arraziman y esto no es para yrse la enxambre, sino que salen las nueuas a curarse al sol, y es facil de conocer a los que tienen experiencia, y tras esto desque esta ya bien curadas y crecidas se van. Pues viendo esto el colmenero q̃ han hecho vna vez o dos, tomen vn corcho bueno bien adereçado, y bien sahumado, y pongan la colmena en vn reteſſo, tendida la boca hazia lo alto, y el corcho en que hã de entrar en aquel mesmo lugar la boca hazia abaxo q̃ casi se vengan a conformar vna boca con otra, y en medio pongan medio corcho hendido que venga como canal de vn corcho a otro, que venga muy justa a cada boca, assi de la colmena de donde salen como a la que van, y sea larga aquella canal quanto dos palmos, y por alli veran bien al passar si la maestra passa. Pues auiendo puesto ansi las colmenas, abran algo de la cubierta que llaman tempano, y pongã vnos corchuelos para que entre ellos puedã dar humo alas abejas, y salgan por la otra parte, y vayan ala nueua colmena, y den a la colmena donde salen vnos golpes con la mano, y con el humo y golpes saldran, y entre tanto que ellas van por aquella canal, tengan auiso si la maestra que continuamente donde ella va, va gran priessa de abejas, tanto que si con la mano no las apartan para verla, no se puede parecer, y auiendo passado la maestra y tantas abejas que basten para vna colmena, hagan las estancar, y esta es la mejor y mas segura manera de enxẽbrar. La otra es aguardar a que se salgã, y para esto pongã algunos corchos cerca de las colmenas, bien adereçados y sahumados y boca arriba, y encima de ellos vn ramo de roble, o de qualquier otra cosa, o puesto cabe algunas matas, y si el corcho esta fregado con aquellas yeruas olorosas, luego se entran dentro, y aun toman bien el corcho si esta fregado con vrina de hombre, que esten algo detenidas, que aun labran en ellas, y les son muy saludables. Y si se van en alto echenles poluo, o hagan ruydo cõ vna caldera, o otra cosa semejante, o dar con las manos algunas palmadas, y luego se abaxan a tierra, mas mejor es echarles poluo. Es señal tambien que se quieren yr las enxambres quando al tiempo del enxambrar traen grãde ruydo y murmullo dentro de la colmena, mayormente a las tardes lo qual se podria bien oyr, poniendo a la tarde el oydo a la piquera, si salen y se cuelgan de algun ramo de alli la pueden coger, y si es ramo que este alto, y no alcançaren corten le con vna sierra muy sotilmente, aunque siempre para en los tales casos deue auer en la posada, o colmenar vna escalera alta con tres pies, para que sin tocar enel arbol puedan subir a la enxambre y cogerla en corcho, o tros le echan poluo y ansi las abaten. Y porque las abejas temẽ mucho la pluuia, y aun antas que venga la barruntan, continuamente salen muy muchas enxambres despues de auer llouido, o ha hecho alguna mudança al tiempo q̃ ha passado el frio y no antes, q̃ por que temen el tiempo venidero que sera aspero no salen, o ya que salen salen pocas hasta tanto que aya passado, y ansi por entonces tengan mas auiso, que si hasta alli no huuieren salido las enxambres luego se daran muy grande priessa. Y siempre procuren de passar las enxãbres muy lexos de las madres, porque muchas vazes reconoscen el corcho de donde salieron y se tornan a el, y donde las passaren aya mucha abundancia de pastos que sean buenos, y passen las de noche bien cubiertas con sus hatijos de red, y aun sino es lexos donde las lleuaren y ran mas seguras a cuestas que sobre bestias, y en passandolas no les abran esse dia las piqueras, sino echenles

Las abejas labran en la orina dl hombre.

dentro

dentro algunos maſſones de harina maſados cõ agua miel, o paſſas, o higos (como dixe arriba) y cierrenles las piqueras porque no ſalgan y reconozcan biẽ la morada q̃ tienen. Y porque muchas vezes ellas ſe ahogã eſtãdo en hatijadas teniendo gran calor dentro, y no les entrãdo el ayre ſea el hatijo, o cubierta de vnos harneros de eſparto cõ que limpiã el pan, y podra por ellos entrar ayre y no ſe ſaldran las abejas, y muchas vezes acaeſce q̃ en ſacandolas enxãbres vienẽ tiempos fortunoſos de aguas y nieues y vientos y frios, y por no poder ſalir ellas fuera a buſcar de comer, ni lo tener dentro mueren de hambre, es neceſſario en aquellos tiempos darles de comer algunos maſſones, o algo de lo que auemos arriba dicho. Y porq̃ en eſte capitulo verna a propoſito dezir algo de las maeſtras, pues es neceſſario eſcriuire algunas particularidades dellas. La maeſtra es el rey đlas abejas, y de baxo đ ſu mãdo eſtã como pueblo đbaxo đ corregidor, o exercito ſo el mãdo đl capitan, q̃ lo que les manda hazen, vando guia, y aun tanto la aman que ſi va canſada la ayudan abolar y ſompeſar, y eſtãdo queda en vn lugar no ſe van de alli, y mientra biue eſta en concordia trauajan. Si ella ſe muere no trabajan mas, y luego deſtruyẽ lo hecho y lo comẽ, y ellas ſe mueren, o ſe vã, y muchas vezes ſi ay muchas maeſtras en la colmena ay diſcordias, q̃ en vn reyno pocas vezes cabẽ dos reyes, y a eſta cauſa pelean y ſe matan vnas a otras y ſe juntan vnas con vna maeſtra, y otras con otra y ay diuiſiones y ſe ſalen, y vanſe las q̃ menos pueden, y queda la colmena con pocas abejas. Pues muchas vezes aconteze que vna colmena al empollar cria muchas maeſtras, y eſto es caſi tanto daño como ſi no criaſſen ninguna, aunque ay mejor remedio, porq̃ quando muchas maeſtras ſe crian puedẽ las tatar eſtando empolladas, eſtrugando los vaſillos donde eſtan que ſon ligeras de conocer, pues ſon muy mayores que los de las otras abejas, o deſpues de ſalidas al tiempo que han de enxãbrar matar las ſi ay muchas, y eſto tengo por mejor q̃ no matarles en el panar quando eſtan empolladas, porque quando ay muchas aun las miſmas abejas las quieren matar, y ellas ſe ſalen huyendo, y con ellas algunas pocas de abejas, y a eſto llaman pauordear. Quando ſalẽ aſsi muchas maeſtras en muchas capitanias diuididas recojan todas aq̃llas abejas que andan aſsi deſcarriadas, y entre todas las maeſtras eſcojan la mejor y lleuenlas todas a vna colmena con aquella maeſtra buena, y matẽ las otras maeſtras que ſon demaſiadas. Verdad es que ſi en vna colmena pueden tener dos otres maeſtras que eſten en paz, es mejor que vna ſola, porq̃ eſtando vna maeſtra ſola ay muy grande peligro, que ſi a caſo ſe mueren luego la colmena pereſce, es como quien tiene vn ojo ſolo, y aquel le ſacã, quedarſe ha a eſcuras, pues ſi las maeſtras eſtã amigas no es neceſſario poner paz mas ſi pelean rocíen las con vn poco de buen vino oloroſo, y cõ vn poco aguamiel, aſsi eſtarã en mucha paz y concordia, y por el conſiguiẽte todas las otras obejas, que delas gouernadoras depende todo el bien, o mal delas gouernadas, y ſi las maeſtras ſon locas y no repoſan es bien cortarle parte de las alas con vnas tijeras, y anſi no pudiendo bolar de neceſsidad andeſtar quedas, y no ſaliendo ellas las otras abejas no ſe yran ni deſampararan la colmena. Mas lo que a mi me pareſce no les cortaria yo coſa de las alas, ni en parte ni en todo, porque ellas tambien quieren ſalir algunas vezes a deſenojarſe, o a labrar con ſus abejas (digo opiniones de algunos) a cada vno no ſelo que mejor le pareſcera. Otras vezes aconteſce que las maeſtras no carrochã digo q̃ no empollan, y deſto viene gran peligro, y eſto es claro de conocer viendo ſi ay maeſtrales, o no, y ſi no las ay de vna colmena donde ayan empollado biẽ las maeſtras corten vn panal donde eſtẽ dos o tres maeſtriles, q̃ las maeſtras empollan en las puntas de los panares, y eſta el maeſtril coloradito, põganlos entre los otros panares đla otra colmena, y eſtos no los hã de cortar haſta q̃ quierẽ ſalir, que eſten perfectos, lo qual ſe conoſe en q̃ rebientan para ſalir, y tienen coloradas las pũtillas o cabeçuelas, y ſi antes las ſacaſſen no aprouecharia q̃ ſe moririan, mas por mejor tengo q̃ las dexen en ſu panar ſalir a perficion, y deſpues las pongan en

otra

otra colmena. Si la colmena esta pobre de abejas, deuen matar las maestras que empollaren, y quedar se han alli las abejas nueuas, juntamente con las viejas, si no es colmena de mucha edad, digo de abejas muy viejas: porque no se conforman bien vnas nouezitas cõ otras reuiejas, o quando salieren matar les la maestra, y tornenlas a la madre para que estẽ en vnion y amistad so vn capitan: empero porq̃ como ya he dicho, es necessaria la maestra a la colmena, y auiendo muchas, es bien saber escojer la mejor para la guardar y matar las otras. Las señales de la buena maestra y de las que no fueren tales tales que aunq̃ todas seã hijas de vna maestra, no salen todas yguales en la bondad, esto es como en las personas y otras animalias. Las q̃ son largas son mejores que no vnas que son gordi
les de la llas. Mientra mas larga es la maestra y
a mae- mas delgada y mas ceñida es mejor, y q̃ tenga las piernas largas y delgadas. Assi mesmo ay vnas muy luzias en su color que parecen oro fino, y estas son mejores que las que tienen pintas negras y las que estan luzias y resplandecientes son mejores que las que estan despeluzadas, y vellosas, y que parece que hã frio. Y las maestras son de tres colores, o son doradas, y estas son mejores, o negrillas, y estas son las peores, o tienen vnas pintas, y estas tienen el medio. Assi mesmo quando salen muchos xauardos de vna colmena, es señal que tantas maestras ay como montones, y apartamientos se hazen, y es cierto que donde huuiere mayor monton que fuere el mayor jauardo alli esta la mejor maestra, y aquella guarden para la enxambre, y maten las otras juntando las abejas todas en vno. Y es bien saber si la nueua enxambre quando la sacan del corcho lleua maestra, porque muchas vezes se passa sin que la vean, y miren que donde va el mayor numero y bulto de abejas, alli va metida, y con la mano las aparten que no picaran, y busquen la maestra que es vna abeja muy hermosa larga y muy ceñida, a manera de abispa salvo que no tiene aguijon, y si le tiene no hiere con el, y si a caso no la quiere pongan la colmena boca abaxo, sobre vna capa negra o barran bien el suelo, y rieguenle mucho que quede la tierra muy prieta, y el agua muy empapada, y bueluan la enxãbre boca a baxo, encima de lo regado, y dende a vn hora o dos, alcen el corcho, y veran si ay maestra, que hallaran en el suelo estiercol banco, que llaman carrocha, lo qual echa la mismo maestra. Y porque muchas vezes estan rebeldes que no muestran aquella señal aunque les hagan aquesta diligencia, es muy bien tornarlas a recorrer de vn corcho a otro, como quando vno torna enxambrar de nueuo, y mirar bien si va, o sacudirlas de vn golpe en vna corcha, para que alli caygan todas y busquẽ la maestra. Otra señal, si ay maestra que por la mayor parte luego asosiegan todas en metiendo las en la nueua morada, y sino tienen maestra luego andan alborotadas, y descarriadas. Otra que si tienen maestra luego en metiendo las en el corcho nueuo, hazen vn panar, y este es el que llaman miel virgen que es la primera que da la colmena, y esto pocas vezes falta, y luego hazẽ mas, y sino ay maestra no hazen aquel panar y cessan. Y esta falta de las maestras es luego de acorrer porque va la vida dela colmena en ello. La vna manera sera metiendo el panar cõ el mestril empollado. La otra que acontece sacar de vn corcho ẽtro o cinco maestras no las deuen matar luego hasta ver si falta alguna en otra parte y las que alli sobraren metan las en vn cañuto gordo de caña, o en vn jarro, o puchero nueuo, y y tenga el tal cañuto vnos agujeros menudos por do entre ayre, y refresque dẽtro no se ahoguen, y este lauado por dedentro con agua miel, o con çumo de torongil, o tomillo salsero, y tapado con vnas passas majadas que coman. Tengã dentro del jarro algo que coman, y algũ respiradero, y donde vieren q̃ ay necessidad echen vna de aquellas maestras. Acontece q̃ las abejas estan tã indignas que echandoles la maestra ansi a mano la matan, y para esto es bien rociarlas abejas con buẽ vino oloroso, o agua miel y reboluer las, y assi se apaziguaran, y echarles la maestra, como no vean que viene de fuera, o echar se la de noche, y ansi no la sentirã venir, ni harã mal por que no la ternan por estraña. Dize Abẽcenif, q̃ si ponen vna maestra hecha de

oro en cada colmena, que vernā alli muchas abexas y no se yran, y siendo esto ansi tā bueno, creo yo que sera de cobre o de madera dorada, y sera tan buena, y no de tāta costa, y desta suerte qualquiera persona pobre lo podra hazer y tener en sus colmenares.

De las señales y conocimiento de las bueras, o malas abejas, y de la buena, o mala colmena, y de que lugar han de ser las colmenas que alguno comprare para su colmenar.

CAP. VI.

AY muchas diferēcias y hechuras en las abejas, ansi en el tamano como en la naturaleza, y en la color, que vnas son doradas, luzias, resplandezientes, otras prietezillas, vellosas, y como despeluzadas. El tamaño, q̄ vnas son grādes otras pequenas en la hechura, vnas son gordas redondas, otras delgadas, y largas, en la naturaleza, que vnas son montesesy brauas, y otras caseras y mansas. Pues quāto al color las mejores son las luzias pintadas resplandeciente q̄ parecen doradas, q̄ las que son prietas, y despeluzadas como vellosas, o es señal que estan enfermas, o no son tan naturales a la labor de la buena miel, q̄ son como bastardas, y monteses, y las que son chiquitas, y longuezuelas son mejores q̄ las redondas, porq̄ las tales son mas floxas, y no dā tanta labor ni trabajo, porq̄ parecen algo zanganias. Quanto a ser mōtesses brauas no son tales como las mansas y caseras, porq̄ lo vno son malas de tratar, y lo otro es mucho daño para las mismas colmenas, porque claro es que las abejas mueren en picando porque dexā mucho del aguijon, y con ellas tripas, y las mansas no picando carencen de aq̄l peligro. Es verdad que tratandolas de brauas se hazen mansas sahumandolas algunas vezes con buenos olores. Es señal de buena colmena la que esta poblada, que lo vno tiene buen peso, y q̄ multitud de abejas, conocese en la priessa q̄ tienē a la piquera a entrar y salir, a las tardes quando ya no entran sino que estan reposando, poner la boca a la piquera y soplar hazia dētro, y poner el oydo en ellas, y si ay muchas responden dentro gran murmullo, y si pocas pequeño aun que el verlas menos engaña, porque vee la multitud, y conoce la bondad en su hechura, y quien comprare colmenas mirē bien estas señales infodichas, y yrle ha bien, y sea el corcho bien hecho, y si las quierē para passar a otra parte no sea lexos, ni a tierra de contraria calidad, de aquella a dōde estan, porq̄ no se hallariā bien cō el tal mudamiento, y esto causa muchas vezes perderse los colmenares passando las colmenas de vno a otro q̄ este lexos, o al contrario suelo, y si passarlas huuiere, sea con mucha mejoria del lugar a donde van.

De las enfermedades y curas de las abejas.

CAP. VII.

LAS abejas enferman, ni mas ni menos que los otros ganados y animalias, y en ellas son las enfermedades tanto mas peligrosas quanto las causas son mas occultas y difficiles de saber, y en cosa tan delicada, o quanto deuemos y somos a cargo aquellos singulares varones antiguos, que con puro desseo de la sciencia, y de aprouechar a los venideros se pusieron a tanto trabajo, y quanto ellos son dignos de ser tenidos y estimados, tanto son de vituperar los presentes que aun no son para aprouecharse de lo que se esta sabido y escripto, si quiera para prouar, dado que verdad no fuesse. Pues para conocer las enfermedades de las abejas es primero necessario conocer las señales de la salud, porque por los contrarios venimos mejor en el conocimiento de las cosas. La señal es que las abejas estan sanas, que dentro de la colmena ay gran ruydo y mormullo, y grande priessa a las piqueras, q̄ vnas entran, y otras salen con mucho heruor y diligēcia, y que esto es muchas vezes casi contino, y q̄ aquel zumbido de dētro de la colmena, y el q̄ ellas traen de fuera es biuo y agudo, no floxo ni cascarron, y que ellas andan luzias, y tiestas, y alegres, no tristes ni floxas como desmayadas, ni tontas, y que hazen los panales buenos y yguales, y bien llenos de miel. ¶ La señal de que estan enfermas es auer poco bollicio, ni ruydo dentro, no auer priessa a las piqueras que andan despeluzadas, como vellosas

sas y poluorientas, no luzias ni abiuadas, que andan todas como moscas con el frio, que andan sin ordē, que los panares, ni los hazen buenos, ni hinchen.

¶ Estas enfermedades vnas les vienen por parte de malos pastos que tienen, que como en el inuierno estan cerradas, y muertas de hambre, en viniendo la primauera labran de lo que hallan, y si por alli ay leche trexna, o flor, o simiente de olmos, o flor de priscos, con la hambre, y desseo de comer, y trabajar labran en ello, y hazeles mucho daño, que les haze tener fluxo, o correncia, y mueren dello sino son curadas presto. Dize Columella, que en vna parte de Ytalia, dōde ay muchos de aq̄llos olmos, y priscos, no pueden turar, ni biuir mucho las abejas. El principal remedio es quitar las tales plantas, que muy mejor es conseruar la salud que sanar la enfermedad, mas si estan enfermas por lo auer comido, luego las hā de remediar, porq̄ presto obra el mal en ellas. Pues tomen granadas dulces, y majenlas, y echenles a bueltas vn poco de buen vino oloroso y puesto aquello en vnas canalejas de cañas gordas cerca de las piqueras, o en otra cosa para que lo puedan bien tomar, o passas de viña majadas, y mezcladas con buen vino, o higos passados cozidos en agua. Otros cuezen vnos cogollos de romero en agua miel, y desque este frio se lo ponen en vnas cañas hendidas para que beuan. Dize Abencenif, que para otras enfermedades (y no las nombra) que tomen de las balaustras que son flor de granados (y sean granados dulces) y que las majen y juntas con miel embarren con ellas las colmenas por de dentro, y que las abejas lo comeran y sanaran.

Otra enfermeda, Muchas vezes se criā delas albohezas, digo de las maluas vnas mariposas, y estas entran en las colmenas, y alli dexā su simiente, dela qual nascen vnos gusanos en las colmenas, y esto es grandissimo daño dellas, pues siempre quiten las maluas de junto con los colmenares, y procurē matar las maridosas, lo qual se hazé desta manera. Hagan vna vasija de cobre, larga quanto vn palmo, o poco mas, y sea angosta como vn vaso, y tenga la boca algo derramada hazia fuera, y entrara mejor, y pongan dentro lumbre con seuo, o cosa q̄ alumbre bien como candil, lo qual hagan a las primeras noches, y aun toda la noche le pongan assi encendido entre las colmenas, q̄ luego se entrarā ala claridad, y por ser la vasija larga no puedē salir presto, y con ser de metal estara cō la lumbre muy caliente, y assi no salen y se mueren dentro que en qualquier parte que toquen en la vasija se queman. Y esto no solamente aprouecha contra las mariposas, mas aun contra los ossos si vienen alli, que entre tanto que ay lūbre no ossan llegar de noche. Tambien contra las maripossas es muy prouechoso sahumar bien las colmenas. Si las abejas se mojas con algo de azeyte, luego se amortecen, mas si antes que se mueran las rocian con buen vinagre que sea de vino, y recio rebiuē, que el vinagre las abiua, y les es muy saludable, contra las enfermedades, y por esso es bien rociar algunas vezes las abejas, y las colmenas por de dentro, y si es rosado es muy mejor. Muchas vezes ala primauera auiendo mucha flor en q̄ labrar, y estando las abejas desseosas de labrar, tanto son de codiciosas de trabajar, que por enmelar y hazer prouision no empollan aunque pocas vezes acontesce esto de dexar de empollar por buē año, sino es por enfermedad. Mas si alguna vez aconteciere a prouecha que altiempo de empollar les cierren la piqueras por algun dia, como no salgan y puedan tener ayre, que no se ahoguen, y ansi no pudiendo salir empollaran, y paresce que lleua razon, por que muchas zes quando empollan bien no emmelan tanto, y quando emmelan no empollan que falso es lo que algunos dizen, que la maestra empolla todo el vasillo, lo qual es imposible, porque vna sola albeja que es la maestra no puede sementar tantos millares de vasillos y agujeritos, mayormente en tan breue tiempo. Y a lo que dizen que todo lo empolla la maestra, y por ser vnos agujeritos pequeños salen abejas, y siendo otros grandes salen maestras, y siendo otros medianos salen zanganos, quien no vera ser burla, que la grandeza, o angostura de los vasillos no pueden dif

ferenciar tanto que haga otra manera, o especie de generacion, que en el vasillo chico si toda la simiente fuesse de la maestra naceria maestras chicas, y en el mediano algo mayores, y en los vasillos grandes las buenas maestras, quanto mas que si todo el pollo fuesse de la maestra todas las abejas saldria de su color. Assi mesmo quando el inuierno y primauera son luuiosos y humidos, y frios, que ellas no pueden salir a emmelar son mejores años de enxambres. Y quando es tiempo claro y enxuto emmelan mejor, y son mejores de castro, pues esto no lo haze otra cosa sino que estando ellas encerradas y no pudiendo salir a hazer miel, es por fuerça que empollen. Plinio dize, que los zanganos son dela casta de las abejas, que son viejas, y cansadas, pues luego no son de la simiente de la maestra. Dizen que aprouechan para dar calor, y que dellos se siruen como de siernos y esclauos, y q̃ desque la miel esta perfecta los matan. Ay otra enfermedad que en las colmenas entre los panares ay otros gusanillos que hazen telarañas, para esto es necessario que luego que lo vieren quite todo lo que assi estuuiere dañado, y si rocian los panares con muy buen vinagre rosado, perecen todos los gusanos, y es prouechoso para las abejas, y aun muchas vezes con las grandes humedades se hazen telarañas alas piqueras, y no pueden las abejas entrar, ni salir porende han de quitar las telarañas, y alimpiar las mucho, y sahumar las colmenas con buenos olores, porque el buen olor es saludable alas abejas, y contrario, y dañoso a las animalias ponçoñosas, mas esto es de mirar q̃ quando las colmenas hazen telarañas a las piqueras, o estan las abejas muertas, o se quieren morir que la poca frequencia de entrar y salir, da lugar a que crien aquellas telarañas, porende luego las requieran, y sino estan muertas las curẽ alimpiando las, y rociando las con vinagre, y aun deuen las passar a otro corcho que muchas vezes de los corchos si son de mala sazon se les pegua mucha parte del mal que los corchos mal sazonados crian polillas, y aquellas apegan se â los pañares. Ay otra enfermedad quãdo no hinchen los panares de miel, luego se enmohecen y pudren, y dan mal olor, pues deuẽ quitar todo lo mohoso, y vazio cortandolo sotilmẽte como no corra la miel por la colmena, que se les pega a las abejas y mueren, y aun de correr la miel viene que se roban las abejas vnas a otras, y vienen a pelear vnas con otras y se matan. Y vean si aquel no henchir los panares viene porque la colmena tiene poca abeja, y miren si alguna colmena tiene mucha abeja, y saquen della, y hechẽ en la flaca, y porque no peleen rocien las cõ vn poco de muy buen vino oloroso, o cõ muy buen vinagre, o con vn poco de muy buena clarea o aloxa muy agudada, y meneẽ las vnas con las otras para q̃ mezclen bien, y no se conozcan quales son forasteras de aq̃lla colmena, e quales son naturales, y dẽles de comer dos o tres dias hasta q̃ reposen, y reconozcan la colmena. Otra enfermedad quando por falta de calor, o por qualquier otro acidẽte, o de no tratar biẽ la colmena se enguera, o muere el pollo antes q̃ salga, ni abiue, y por esto luego hiede la colmena hã d̃ quitar todo lo empollado, y muerto y sahumar la colmena, y esto sea lomas presto q̃ ser pudiere, porq̃ si se tarda viene dello grãde peryuyzio, y peligro a la colmena. Y assi mismo muchas vezes se mojã y otereceẽ, dizẽ q̃ es muy bueno escaliẽtar vn corcho, y meter las dentro, y cõ vn poco de ceniza de higueras que este algo caliẽte, y rebueluan las muy bien, y tengã en algun lugar algo caliẽte, y dẽtro de dos horas rebiuaran, q̃ dizẽ, q̃ cõ aquella ceniza rebiuẽ las mosças q̃ estan muertas de frio, mas en esto bien me agrada el parecer de Columella, que mas han de procurar q̃ las abejas no se mueran o enfermen, que no hazer rebiuir por tal manera las que assi se amortiguaren. Otras muchas vezes la colmena machea, que es que crian muchos zanganos, y los zanganos no labran, ni trabajan antes gastan y comen, a ellos son comparados los baldios, y muy grãdes araganes, que como las abejas hazen que los matan, y destruyen, assi auian de hazer alos valdios delos pueblos que inficionan mas que muy gran pestilencia. Y como digo por no ser los zanganos prouechosos antes destruydores, las abejas los matan saluo que al

tiempo

tiempo del empollar las abejas labrã, y ellos eſcalientan el pollo, para que rebiuan ſon como los capones q̃ crian pollitos, o es el abeja zangania machiega, y eſto viene por cauſas occultas. Ya dixe que viene por ſer de caſta de abejas viejas como dize Plinio, otros dizen q̃ viene d̃ no ſer buena la flor, q̃ ſon flores ſecas ſin ſubſtancia ni virtud. Otros dizen que viene por parte de la maeſtra lo qual eſta reprouado, en eſte capit. con la auctoridad del Plinio, que dize que es de ſimiente de las abejas canſadas. Y por las razones naturales que dixe que la maeſtra no engendra ſino maeſtras, mas por no detenerme en diſputas de qué ſe engendran los zanganos, pues no hazẽ al caſo de labradores, vẽgo al remedio. Pues quando conocierẽ que la abeja es zangania que come mas que obra hagã vna de dos coſas, o boten fuera toda aquella abeja, y en ſu lugar pongã otras muy mejores, o de dos, o tres colmenas ſaquen algunas abejas, y rocienlas muy bien con lo qué dixe arriba, y mezclen las todas como ſe hermanen bien, y metan las alli, y ponganle ſu maeſtra juntamente cõ ellas, o ſi eſte remedio no ouiere, aprouechenſe de lo q̃ hallaren antes que las abejas lo gaſten todo. Y muchas vezes acontece que por ſer los temporales muy ricos de rozio, y flores, las abejas hinchen la colmena de miel, y por no tener donde poner mas, comẽ lo hecho es bien requerir las muchas vezes, y las que tales vieren que eſtan quiten les dello para q̃ pongan mas. Otra mala enfermedad ay q̃ les viene peſtilencia tãbien como a las gentes, y otros ganados lo qual ſe parece q̃ en todas partes mueren muchas, pues ſi es por cauſa de mal ayre o malos paſtos paſſen las preſto a otra parte lexos de alli donde aya ayre ſano y paſtos freſcos, y abundantes, y ſahumen las colmenas, con humos de buen olor como no ſea mucho ni muy caliente que no ahogue las abejas, ni derrita, ni deſſayne los panares, ni eſcaliente la colmena, cõtra los malos paſtos, darles buenas coſas a comer, dizen que es bien darles alguna miel en que ayan cozido agallas, o roſas ſecas, y eſto tẽgo yo por mejor, o los otros mantenimientos q̃ arriba dixe. Si tuuieren piojos, o reznos cuezan buenas mançanas dulces, y oloroſas en buen vino blanco, y abueltas algunos cogollos, y deſque frio con aquello las rocien, y pongan aquel vino alas piqueras, y abueltas mãçanas delas dulces oloroſas, muy bien maduras y beueran de aquel vino, y con todo eſto deſpiden los piojos, y cortarles los reznos con vnas tijeras, y rociarles bien con vinagre.

¶ Item es ſeñal que la colmena falta, y ſe quiere morir quando en las ſoleras cae como harina de entre los panares, tomẽ la colmena, y ſacudan la muy bien en alguna coſa ſaquen todas las abejas, y buſquen la maeſtra, y ſi la hallaren debaxo de las alas vnos reznos, quitẽ ſelos muy bien y ſotilmente con aguja, o tijeras, y rocien las abejas, y panares que eſtan enfermos con buen vinagre roſado, y eſto es prouechoſo contra los reznos, guſanos y telarañas (como he dicho) y tãbien es bueno contra vnos piojuelos q̃ crian las abejas y maeſtras, y ſi alguna colmena ſe muriere por falta de virtud, ſahúmen la biẽ, y rociẽ la con vinagre, o buẽ vino, y metan alli otras abejas, y enmelarã muy preſto, por tener ya hecho el fundamento mas ſi ſe murio por peſtilencia no metan ninguna que recibira peligro. Aſsi miſmo quando nieua alas colmenas, cierran las piqueras y reſpiraderos, y ahoganſe las abejas, pues neuãdo luegõ las requieran, y deſuien la nieue. Si hormigas entran en la colmena es coſa muy dañoſa que en muy breue tiempo deſtruyen vna, y aun muchas colmenas es bien echar les agua hiruiendo en todo el camino por do van, y en los niños, y aſsi pereceran preſto, con que lo hagã dos o tres vezes, y para eſto es buena agua de toruiſca, porq̃ aponçoña. Y ſi ratones comen las abejas armen les lo ſas, y valleſtillas con queſo, pan, y aun eſto es muy bueno contra los lagartos, y otras ſauandijas dañadoras. Tambien enferman las colmenas con el mucho calor, y tiempo ſeco del eſtio, y con ello les va algo mal, para eſto es alçar la colmena, y barrer biẽ por baxo, y regar muy biẽ el ſuelo ſolar colmena como ſe empape bien de agua, y põgan a la mañana la colmena aſsi ſobre lo regado, y eſto hagan algunas vezes, y entõce no aura

menester solera hasta q̃ el tiempo encomience a resfriar aunq̃ vna de las cosas q̃ hazen que la colmena este sana es en estar biẽ ensolerada, y biẽ cobijada, mas en todo tiempo requieran debaxo de las soleras, y muy amenudo, q̃ alli se suelen criar topineras y ratoneras, y nidos de otras sauandijas y hormigueras. Assi mesmo muchas vezes se muere la maestra, y esto pocos lo conocen, y enfaltando la maestra luego perece la colmena, y para esto aprouecha ra q̃ aya mas de vna maestra, en la colmena, cõ tal que como arriba dixe estẽ cõcordes, y si esto no ay muerese la vna q̃ esta sola, y conoceran que la maestra esta muerta, q̃ las abejas andan arremolinadas sin orden, no van a labrar, y comense lo hecho, y en acabãdo lo de comer luego se mueren o se vã. Pues ay estos remedios, busquen otra maestra en otra colmena, y echese la alli de la manera que arriba he dicho, o a ellas echen las en otra colmena con otras abejas y maestra, y si esto no puede ser quitenles toda la miel y cera, antes que ellas lo acabẽ de gastar, y la q̃ en verano se muriere luego la vazien, porque las polillas y ratones se comen todo lo que esta dentro, y aunque arriba lo pudiera mejor dezir que no aqui, dize Plin. que se conoce ser la colmena enel pollo zãgania, mas que de buenas abejas que el vasillo del zangano es mucho menor q̃ el de las buenas abejas, que aunque los zanganos son de mayor cuerpo que las abejas crianse en mas chico vasillo que las abejas, porque como no son maciços como las abejas, si no como panes molletones, pueden se mejor encojer, y caber en mas pequeño lugar, y los zanganos no tienen aguijon, y aun dize mas q̃ si a vn zangano le quitã las alas, y le tornan a la colmena, que el despues las quita a los otros zanganos y bejas. Y oy dezir a vno que dizẽ que hera muy experto en las colmenas y abejas, que al tiempo que las abejas estan empolladas que se conoce bien qual es el pollo de que salen los zanganos, por ser muy mayor que lo de las que son buenas abejas, y q̃ al tiempo que ello quiere ya nacer que sacan bien la cabeça fuera de los vasillos se las pueden cortar cõ vn cuchillo muy agudo como quien rae con nauaja, y que estando ansi muertos las abejas, los sacã de alli, y los echan fuera de la colmena. Doctrina es que yo no estoy bien con ella, lo vno porque no concierta con lo que Plino dize en el tamaño de los vasillos, aunque dello no hago mucho caso, que bien puede vn experto saber en alguna cosa mas que vn muy letrado. Yo siempre me arrimo a la verdad en quanto yo la puedo alcançar aunque la diga quien quiera. Y lo demas, porque tengo por imposible cortar assi las cabeças de los zãganos, y viene que es la flor seca sin substãcia, que dezimos machear quando el rocio cae en las flores sequeroso sin substancia ni virtud. Y si son años vẽtosos, y que haze tempero de enxugar el rocio, y que el rocio no es meloso, y si esta como agua en la flor, esto llamamos machear, y ansi es la mayor parte del pollo zangano y vano. Quierẽ las abejas aguas claras muy corrientes, para que esten sanas, no hediondas, ni suzias, ni cenagosas, ni donde se crien ranas que las comen, porque quando van abeuer las saltean, y lo mismo hazen las culebras del agua.

Del officio del colmenero, y que tal ha de ser.

CAP. VIII.

TODO lo principal que se requiere para la conseruacion y tracto de las colmenas, es que el colmenero tẽga gã mucha diligencia, y en estremo gran de limpieza en ellas, y q̃ limpie el circuyto, o lugar en que estan, y mucha limpieza en el q̃ las tratare. Y si como deue las tratan, y mirã biuiran siete, y ocho años, y darã muy buen fructo, y aun llegã hartas a diez años, y por esso no ay tiempo ninguno, ni aun dia en que el colmenero no aya de visitar las colmenas, y no mirar las assi ligeramente, si no darles vna, y dos, y tres bueltas al derredor, y entre ellas, y assi vera bien lo que es menester de hazer, y con su continua venida hazerse hã mansas y aunque en todo tiempo tienen mucha necesidad de ser vistas, y requeridas, mucho mas al tiempo dela primauera, porque entonces es quando enferman ellas mucho, y assi mismo al tiẽpo del enxembrar. La limpieza

pieza q̃ ha de tener en ſi el colmenero, primeramente q̃ ſea muy fiel q̃ no hurte nada, y en eſto no me parece muy biẽ vn vſo q̃ algunos ſeñores de colmenas tienen, que con ſus colmenas hazen partido, q̃ tomẽ para ſi las colmenas que ſe murieren, yo no ſe lo que me diga, o piẽſe en eſte caſo, ſino q̃ pienſo q̃ ay hartos y hartos colmeneros, q̃ haziendoles eſte partido rueguẽ a Dios que todas las abejas ſe mueran, y aun ellos miſmos las ayudan a morir. Con experiencia hablo, que viſto he a paſtores con quien los ſeñores del ganado hazen eſte trato ſimple, y aun por dezir mejor, muy necio partido, dando les cierta parte de la res que ſe muriere quando quierẽ carne no eſperan que el lobo lo hizieſſe matarla, y aun por falta de cuchillo deſſollarla con los dientes, viſto lo he, que de experiencia hablo deſta ſuerte pocas hazienda crecen. Aſsi miſmo quieren ſer tratadas con mucha limpieza, la perſona que no ſea ſuzio, ni borracho, ſea caſto que aun por eſſo los antiguos dixeron que la diosa de la caſtidad tenia cargo delas abejas, y con razon que pues ellas ſon caſtas y limpias, que las trate perſona caſta y muy limpia, y a las colmenas, no llegue muger alguna teniendo flor, quando fuere qualquiera perſona a tratarlas vaya lauado, y no aya comido ajos, o cebollas, ni vaya oliendo a qualeſquier otros malos olores, que les haze mucho daño, ni aun tampoco digo que vaya oliendo almizcle, ni otros ſemejantes olores, que quien tal lleuaſſe picarianle reziamente. Y eſto quãto a la limpieza della, que aunque picã poco a los que han comido ajos, aquel olor es dañoſo a las abejas. La limpieza que la colmena requiere fuera de ſi, es que eſte bien raſo, y deſembaraçado al derredor, no aya yerua, ni monte, ni ramas ni matas junto cõ ellas por los peligros de fuego, y porque las eſtoruan quando vienen a entrar en ſus colmenas cargadas de ſu lauor. Y en eſſo vean que las piqueras eſten muy deſembaraçadas, quiten ſi ay çarças cerca por q̃ lo vno es mala miel la q̃ dellas labran, acojenſe muchas malas ſauandijas q̃ comẽ las abejas, como ſon eſcuerços, lagartos, ratones, y otras ſemejantes ſuzedades. Y ſi eſta vn buen cãpo deſembaraçado y limpio, no oſaran venir las tales animalias a hazer daño mayormẽte ſi el colmenero vſare a venir muchas vezes. Quite todas las ratoneras, y biuares de lagartos, y culebras, y tẽga muchos eſpantajos pueſtos por amor de los paxaros q̃ las comẽ. Haga grãdes rayos, por amor delos fuegos pongan de noche algun fuego cerca, como no reciban ellas daño, y con ello ſe eſpantan mucho los oſſos, y ſiẽpre procuren matar las abiſpas, porq̃ matan mucho las abejas, y tambien maten vnos abejones, grandes que las perſiguen. Tẽgan les muy limpios los beuederos, mayormente en el inuierno ſi el agua eſta lexos, y maten las maripoſas al tiempo que las ay de la manera que he dicho, la limpieza de las miſmas colmenas ſe ha mucho de procurar. Quanto a lo primero no las traten, ni toque ſino en dia claro ſereno, repoſado ſaluo ſi neceſsidad alguna no ſobreuiniere, no dẽ golpe cõ las colmenas, ni traten con furia las abejas, ni ſe ſacuda dellas, ni les mueſtre temor, han las muchas vezes de ſahumar, porque aunque el humo les es enojoſo, es les muy prouechoſo, y eſto ſe haga ſegun dize Pedro Crec. cada mes dos vezes, con que no ſea mucho humo, y ſiempre las limpie de ſu miſmo eſtiercol, cada mes vna vez, porq̃ es d̃ mal olor, y las haze enfermar, y porque entre tanto q̃ haze grandes frios en el inuierno no hã de tocar en las colmenas mas de limpiar las muy biẽ al derredor a la entrada del inuierno y a la ſalida las limpien, y ſahumen muy bien con boñigas de vacas, o de bezerros, y otros olores muy buenos y porq̃ lo que hazen en el mes de Mayo es muy oloroſo de aquello guardẽ para las ſahumar, tambien es buena coſa ſahumarlas cõ tuetano de vacas, como dize Col. y deſque aya ſalido el inuierno, tornen las alimpiar, que ſuele auer ratones y arañas, y algo mohoſo, y ſi no alcançaren a quitar ſelo de entre los panares cõ vna pluma de aguila, o de anſar lo quitẽ muy ſotilmente, y las tornen a ſahumar y deſpues que han empollado, y criado la enxambre nueua, es neceſſario matar los zanganos porque ya no trata en prouecho ſino daño, y las abejas no las puedan matar alas vezes todos, deue el col-

menero darles humo, y ſacar el abeja a vn cabo dela colmena, y luego conoceran los zanganos que ſon mas gordos q̃ las otras abejas, y maten los que pudieren, que pocas vezes los acabaran. Ya dixe aſsi miſmo en el capitulo de mas arriba como ſe auian de ſacar y matar, eſtando empollados, aunque no lo tengo por bueno. Para el inuierno ha de embarrar bien las colmenas, cõ eſtiercol de bacas, o nouillos nueuos, de ſuerte que no quede por donde los pueda entrar frio que aun que ellas de dẽtro lo cierrã con vn betun muy ſingular que llaman olledano no puedẽ hazer tanto que no ayan meneſter ayuda. Den les aſsi meſmo d̃ comer en el inuierno algunos maſſones, y de las otras coſas que he dicho que eſtando ellas bien mãtenidas el inuierno empollan muy bien, y hazẽ buenas enxambres, y dize Marco Varron, q̃ en algunas partes en los colmenares tienen alguna campanilla, porque acontece muchas vezes, que eſtando las abejas labrando en los campos ſobre viene alguna niebla, o eſcuridad, y andan deſatinadas, que no ſaben por donde tornar y aſsi ſe pierden y mueren, y que ſi entonces tañen la campanilla, es tãto ſu conocimiento, q̃ al tino della tornan, la qual deuẽ tañer dos o tres vezes al dia. El inuierno eſtũ muy juntas vnas cõ otras digo las q̃ eſtan en vna hilera, y aſsi no les hara tanto daño el frio, y en el eſtio eſtẽ apartadas por el calor. Eſtas coſas tienẽ neceſsidad d̃ ſaber y exercitar el q̃ tratare las colmenas allẽde dlas ſobredichas.

Del caſtrar, y eſcarçar, y hazer la miel.

CAP. IX.

Tienen tres repartimiẽtos las abejas en ſus moradas, el vno es donde ponen la miel clara para ſu prouiſion, y mãtenimiẽto, y el otro es para hazer generacion, y el de enmedio para ſu morada. ¶ Deſtos los dos ſe caſtran ſegun ſus tiẽpos q̃ eſcarçar, y caſtrar, todo es vno, ſalvo por ſer por dos partes tiene differentes nombres, y aun hazeſe en differentes tiempos, que el eſcarçar ha de ſer por Febrero, o quaſi entonces, y el caſtrar por Iunio, y aun q̃ vnos años es mas tarde que otros, ſegun ſucceden los temporales, y ſegun el curar delas yeruas, y de los paſtos en que labran. El eſcarçar ſe haze antes que empollen, porque ſi eſta empollado no han de tocar en ello, que ſeria amenguar la generaciõ, ſaluo ſi no ouieſſe tanto conocimiento de ſer pollo macho zanganio, que entonces mas prouechoſo ſeria a la colmena quitar lo que auerlo de dexar, mas yo tengo por impoſsible conocer lo alomenos quitar lo ſin quitar juntamente el pollo de las buenas abejas, y ſino han eſcarçado antes de auer empollado aun ſe puede hazer deſpues de auer enxambrado, y en el eſcarçar ſiempre quiten los panares q̃ eſtuuierẽ muy ſecos, y mohoſos, y los q̃ eſtan como podridos, q̃ ſi los dexan dan muy mal olor alas bejas, y es cauſa que ellas enfermen. Muchas ſeñales ay para ſaber q̃ las colmenas eſten buenas de caſtrar. La vna es que tiene buen peſo, y q̃ ſi ponẽ el oydo ala piquera no ſuena mucho el corcho, q̃ mas ſuena quando eſta algo vazio q̃ quãdo eſta bien lleno. Que regla es muy general y muy cierta, q̃ lo vazio retumba y ſuena mas q̃ lo lleno ni maciço, y aſsi miſmo que tiene los panares llenos, ruuios, curados, y que no ſe parece la miel, porque los vaſillos eſtan cubiertos por encima con vna como telita, lo qual llaman ſellados, que tiene la miel perfecto olor de madura y curada, q̃ eſta la miel eſpeſſa, que la colmena tiene las piqueras ruuias, y muy hermoſas, limpias y deſembaraçadas, y la mejor de todas las ſeñales ſin verla por dentro, y ſin tocarla. Para ſaber que eſta buena dẽ miel ſi eſtan muchos zanganos muertos fuera de las piqueras, y ſiempre el caſtrar, o eſcarçar, ſea de mañana, porque entonces las abejas con el frio eſtan encogidas, y no pican tanto como quando haze calor, y den les algo de humo, o con eſcarços, o con boñigas de bueyes bien ſecas, para que ſe entren hazia dentro, y lo vno dexaran caſtrar, y no las mataran entre los panares que ſacan, y guarden que el humo no ſea de coſa de mal olor, que es daño ſo, y enferman cõ ello. Y ſi al tiempo del caſtrar ay abundancia de paſtos, y de rocios, y buenas flores, y es vicioſo el año, dexẽles poca

miel

miel, porque ellas tornan muy presto a trabajar, que son codiciosas y enmielan, y hinchen la colmena, mas si ay poco pasto quiten poca miel. Y porque muchas vezas por mucha abundancia de pastos estan las colmenas por Septiembre y Octubre buenas para castrar otra vez, y quiça al primer castro no estauan buenas de miel, y las dexaron para castrar al otoño, entonces alas vnas y alas otras no les quiten sino la tercia parte, y aun si el inuierno se espera rezio no les quiten nada, y siempre altiempo del castrar mojen la cuchara, o castradera con agua, porque despida bien la miel de si, que si ansi no se haze corre por la colmena, y por de fuera, y de este correr la miel, de mas de otros daños, viene que vnas abejas por cojerlo y lleuarlo, y otras por defender lo se matan, y esto es lo q̃ algunos llamã robar se las abejas. Y para que ello no venga, han đ procurar que no corra la miel, lo qual se escusara si esta muy biẽ espessa de biẽ madura y biẽ sazonada, y con que se castren en tiempo fresco sin calor, y si se roban y pelean sahumenlas con romero o con otra cosa que luegue huyen y se apartã, y rociar las con vino dulce, o cõ vinagre, otros las rocian con aguamiel, y queden en quanto ser pudiere las cortaduras muy yguales. Y para esto es menester que las herramientas anden muy agudas, y si en el castro, o escarço ouiere algo seco, mohoso, o empollado, apartenlo de lo bueno porque da mal sabor y daña la miel, y al cortar los panares que quedaren en la colmena no queden mouidos de sus lugares, porque ellos se dañan y aun las mas vezes dañan toda la colmena. Dize Plinio que si las colmenas se castran en pleniluuio, que es en luna llena, que entonces daran mas miel, y si en dia sereno, q̃ es la miel mas gruessa.

¶ La miel seca de los panares es de tres maneras, la mejor es poniẽdo los panares en vn canasto limpio, y lo q̃ corriere sin exprimir es lo mejor. Lo segundo es lo q̃ sale exprimiendolo. Y lo tercero, es desmenuzar los panares y echar los en vna tinaja que tenga la boca ancha, que la miel es de tal calidad, que lo mejor se va a lo mas baxo, saluo si es tierra que se va a lo hondo, y la cera y otras orruras van a lo alto como espuma, y se puede bien coger, y exprimir, y queda la miel clara en lo baxo. La otra manera no es tan buena, que daña la miel, y aun la cera sale melosa, y de menos dura, que es cozer algo los panares en vna caldera muy grande, y la cera se va arriba, y pueden la colar con alguna estameña, o cedaço. La miel para comer es mejor cozida que cruda, porque no hincha tanto ni es tan colerica, y es buena para las personas humidas, y flegmaticas, la miel gasta la carne mala de las llagas puesta en los ojos, quita el paño y vnas telas dellos que parescen como telarañas y aclara la vista haziendo gargaras con ella haze desflemar las agallas, mezclada cõ salgema, echada en las orejas abiua el oydo. Si con miel vntan la cabeça mata los piojos, y liẽdres della y no se criã mas tan presto. La miel quita mucho la ponçoña alas cosa que se guisan con ella como son hongos, y setas, y aun dize Auicena, que si la beuen caliente es prouechosa contra la mordedura del can rauioso y ablanda el vientre, y echada tibia con otra tanta agua por ayuda por baxo haze purgar y para esto sea đ cada cosa vna escudilla y no vaya muy caliente que seria dañoso. La miel es singular liquor para los guisados y con seruas, y vntandose cõ ello el rostro come el paño del y la aloxa cõforta el estomago y da apetito corta las viscosidades. La mejor miel es la q̃ se haze ala primauera, y por Mayo, no es tan buena la đl otoño, y la q̃ se haze en el inuierno es mala, señal đ buena miel es q̃ sea clara y correosa, como tremẽtina, la miel rosada se haze muy buena đ rosas, assi secas como verdes. La q̃ se haze de las verdes es mas liquida por aq̃lla aquosidad, q̃ de llas toma, y es cõfortatiua, y muy saludable pa beuer deshecha en agua y la miel rosada es corrosiua y por esso come la mala carne enlas llagas. La miel es vn liquor muy suaue sabroso y dulce, y si la mezclã cõ vn poco de sal y no otra cosa, toma muy mal sabor, y con esto vntan los peçones delas tetas, las que dã leche para destetar los niños. La miel quando es nueuas este siempre descubierta, porq̃ hierue, y echa cera arriba, mas por la

Propiedades dela miel.

limpieza tenga encima vn cedaço, o vn paño, de lino delgado. La estancia para la miel quiere ser caliente. La cera (aunq̃ Colum. dize q̃ en su tiẽpo hera de muy poco valor, y precio) agora es de mucha estima, y muy necessaria para muchas cosas, assi en medicina como para otros vsos, y principalmẽte para ornamento y seruicio de Dios, y de sus sanctos en las Yglesias, y altares. Han la luego de hazer, porque si despues de exprimida, o apartada dela miel, la dexã estar mucho tiẽpo, come se entresi de polilla y si quãdo la cuezen hechã abuelta pajas de centeno sale mas ruuia, es mas hermosa la cera de castro que la de escarço, rescibe en si la figura q̃ tiene el vaso en q̃ la echan, la que es buena con la antiguedad de tiẽpo se para muy blãca, y la que no es buena se para muy morena y prieta, y para se blanca la cera, si la echan en agua caliẽte muy salada, y tambien es bueno echar vinagre blanco muy fuerte abuelta del agua caliente en q̃ la derriten, y poner al sol, y rociarla con agua fria. Si la quierẽ hilar en cãdelas, y le echã abueltas vn poquito de tremẽtina la haze correr y leda correa pa q̃ no sequiebrẽ las candelas aũq̃les dẽ muy muchas bueltas, mas si la trementina, es mucha corta la cera, mas haze la trementina que las caldelas seã de muy poca dura. Tiene la cera propriedad de cuajar todos los azeytes y hazer los vnguento. Tiene la cera otra virtud de madurar, o de resoluer hinchazones y dizen q̃ alos que estan de camaras se la den a comer, o por si, o abueltas de otras viandas, y que restriñe el vientre. Puesta vna torta de cera sobre algũ golpe dõde aya hinchazon fresca la amãsa y assienta, saca el frio de los miembros, y ablanda y resuelue las durezas y hinchazones de los golpes.

Para dolor d hijada.

¶ Dizen que las abejas secas y molidas y beuidas en buen vino blãco puro, quita alas mugeres rezien paridas vnos dolores que ellas llaman en tuertos, y assi mismo si toman vnas abejas biuas y las estrujan con vn pañezito limpio y aquel çumo beuen con vn poco de buen vino blãco puro, y sea en ayunas, quita el dolor de la hijada. Ay vn betum que hazẽ zen las abejas a las piqueras, y por dentro de la colmena que los Griegos y latinos llaman propolis, aca en nuestro castellano vnos lo llaman aleda y otros asledano, esto es muy oloroso, como vna goma que lleman ambar, o estoraque es muy bueno para traer en la mano como poma para oler, lo vno es negro, otro es ruuio, y esto es lo muy mejor. Tiene esta goma excelentes propriedades, saca las espinas y rajas que estan hincadas en la carne, puesta encima, y ablãda las durezas de las apostemas, y ablanda y estiende mucho los nieruos q̃ estan muy encogidos, y es muy bueno para ponerlo en la nuca, que nosotros dezimos el cocote contra el enuariamiento della, y haze estornudar puesta alas narizes, beuido, o vntado ablanda la aspereza, o dureza del pecho. Desecha esta goma en olio violado, y aun puesto sobre las brasas y rescibiendo aquel humo la boca abierta a prouecha mucho a la tose antigua, y vntando cõ ello las tetas no dexa quajar la leche en ellas, vntando con ello las saetadas que vienen cõ ponçoña, o yerua, saca la ponçoña, y es muy prouechosa puesta en el oydo, quita el dolor dela xaqueca, conforta el celebro y es singular cosa contra el pasmo que viene de frio puesta en la nuca, es muy caliẽte y tiene virtud de adelgazar los humores, y puesta en el ombligo, o por baxo quita el dolor de la madre a las mugeres.

De las anades y ansares.

CAP. X.

ES vn ganado las ansares, que ganado se puede dezir, pues que en muchas partes dellas hazen tan buenos hatos, que casi parecen manadas de ouejas digo que aunque no son de gran renta tanto como las gallinas son de muy poca costa si tienẽ largura de prados y abũdancia de agua, mayormente si es cortiẽte y ellas se pueden criar para dos fines, que el vno es criar muchas para vẽder y pa sacar ganancia dellas, el otro es para auer las de engordar para comer deste postrero aũque todos lo saben dire mas abaxo. El primero es que han de procurar ansares hẽbras, las mas anchas que hallar pudieren, que las que tienen grã-

des

des oueras son mejores para casta, y en quãto pudierẽ las procuren blãcas para auer casta, porque son mas ponedoras que las pardas y aun de mejor sabor porque las pardas propriamente vienen de linaje de brauas y montesas, que si bien no saben escoger para criar siendo tãta la costa en las no tales como en las muy buenas no se sigue tanto prouecho, mas en ser pardas, o blancas no creo que ya va nada por dezir se las vnas caseras, y las otras montesas, pudo ser antiguamente aquella mejoria y differencia, mas ya estan domesticas entre nos despues de tantos siglos, y los machos sean de sobre dos años, porque los menores desta edad no son buenos para casta, porque no engendran bien, y por la mayor parte los hueuos que engendran, aun no son perfectos para sacar. Quieren lugar donde aya mucha largura y yerua y agua, porque en ninguna manera sin esto no pueden bien curarse, y seran mas costosas, y para ellas han les de hazer sus hornillos, los quales procuren que sean en lugares calientes y enxutos, y es muy bien que sea en los establos, otros les hazen vnas çahurdas, y con su paja dentro, porque esten bien calientes, mas por causa que estas aues son muy medrosas quieren mucho la compañia de las gentes, es muy bien que les hagan los ponederos, o alomenos el lugar donde huuieren de sacar los pollos en los poyos tras la lumbre, y aun de esta manera aura la casta mas temprano, y saldrã mas presto que si estuuiessen en lugar frio. Para vn macho aya no mas de tres hembras, y si los hueuos dellas echan alas gallinas las ansares pornã muchos hueuos, y aun porque las gallinas se echan mas temprano mucho que las ansares, es bien echarles a ellas los hueuos.

Han de echar a cada gallina no mas de cinco hueuos, que si mas les echan por ser grandes no los pueden bien cubrir, y porque las gallinas no pueden bien rodear los hueuos de las ansares han se los de rodear, porque ygualmente los puedan calentar de toda parte, y a las ansares señalen les sus hueuos de cada vna para que aquellos mismos les pongan que mejor sacan los suyos proprios que los agenos, y aun las mas vezes no sacan los de otras ansares si de los suyos no ponen a bueltas, y al tiẽpo que quieren començar a poner lo qual conoceran tentandoles las oueras, tengan las encerradas porque dõde ponen vn hueuo ponen despues todos los otros, y si les dexan los hueuos en su nidal luego se echan sobre ellos en teniendo nidada. Si se los quitan no dexan de poner hasta ciento, aun dozientos, y aun hasta que se abren, y mueren, mayormente si son sin macho. Ponen mas (como dize Aristotil) mas son mas pequeños, y no de tãbuen sabor como los que son engendrados con macho, y los tales no son para casta; y los que se engendran estando las ansares en el agua son mas castiços, que alli se toman ellas, y lo mesmo es en las anades. Alas ansares deuen les echar nueue, o onze, o treze hueuos y no mas, porque los puedan bien cubrir, y siempre les mandan echar nones. Y es muy bueno quando los echaren poner hortigas debaxo de los hueuos, mas donde quiera q̃ las huuieren de echar sea lugar enxuto y caliẽte, y si las ansares se echaren no sea en lugar tanto caliente como para las gallinas, porq̃ ellas tienen mucho mas calor, y si mucho calor, huuiesse cõ el mucho de las ansares escaldar se yã los hueuos, y no saldran. Su proprio encoclar es desde Nouiembre y Diziziembre, y porq̃ en estas tales aues los machos no se echan (como las palomas y golondrinas) y han menester contino calor, pongan de comer y beuer ala hembra ala boca del nido, porque ellas con la codicia de los hijos no se leuantan acomer y a las vezes mueren de hambre, y si se leuantan enfrian se los hueuos. Estã treynta dias echadas, si haze frio, y si ya escalienta el tiempo veynte y cinco no mas. Quando los ansarinos son chiquitos guarden los mucho de hortigas por q̃ si siendo ternezicos los tocan y espinã mueren, y en auiendo nascido sude los bien la madre, y tengan los diez dias en casa dando les a comer a mano su pã menudo y yeruas cortadas y lechugas y otras semejantes cosas que sean bien tiernas y quãdo los huuieren de sacar al cãpo ayan algo comido, que si van hambrien-

briētos con la grande gana que lleuā de comer aſſen de qualquier yerua, y ſi es dura tāto porfian a tirar, que ſe les quiebra el peſcueço q̄ ſon muy tiernos. Dize Varrō, que dende a tres dias que ſon nacidos les dē acomer maſtuerço cortado y majado en agua que les es muy bueno. Aſsi miſmo les den a comer vnas q̄ parecen lantejas de agua, y ſon verdes y en otras partes las llaman pamplinas y nō entren en agua haſta que ayan vn mes, ya deſpues quando ſon grandezillos ſaquen los al campo, a donde aya mucha yerua, y agua, mas guardēlos cō mucho cuydado delos milanos quando chicos, y delas rapoſas y aguilas en todo tiempo, y porq̄ los machos en las anſares no ſe echā ſobre los hueuos, es biē por el mes de Febrero y por Março pelarles las pechugas y entrepiernas para auer prouecho delas plumas porque en muchas partes es muy preciada para cabeçales y para otras ropas de cama, y a todos machos y hembras pelar los otra vez por el mes d' Agoſto para q̄ al inuierno les aya naſcido mas pluma y la pluma es muy mejor de las anſares q̄ anden cerca de riberas donde ſe vañen y ſe puedā bien lauar y alimpiar, q̄ delas que lauar no ſe pueden ni bañar, pues q̄ no es tan limpia. Sin machos pueden tambien poner las anſares como las gallinas, mas no ſon de caſta los hueuos ni tan grandes, ni ſabroſos como los que ſon enxēdrados con macho. Para engordar han de buſcar los nueuos de quatro, o ſeys meſes por ſer mas tiernos y aun engordā mucho mas que los q̄ ſon viejos, y hā los detener engular caliente y eſcuro, y donde no puedan andar ſino poco, q̄ el frio y claridad y anchura les impide mucho que no engorden. Y lo que a ellas les engorda mucho ſon breuajos algo tibios, porq̄ en ellos les dan comida y beuida, y otros les dan trigo y agua, o mijo mojado y agua, mas empero lo primero es mucho mejor. Han los de dar para bien engordarlos tres vezes a comer cada dia. Engordan tmabien con toda legūbre, y muy mucho con la harina de altramuzes, o con la harina de las hauas, excepto cō yeros. El lugar dōde los tuieren para engordar ha de eſtar ſiēpre muy limpio, porq̄ las anſares ſon muy ſuzias y es meneſter requerirlas cō limpieza, y quien tuuiere manada de anſares y las embiare ſin paſtor y guarda al cāpo, denles de comer vn poco ala noche quando tornen, para que ſiempre ſe auezan a tornar en aquella hora a caſa. Paranſe muy tiernas mayormēte la molleja y higado, ſi al tiempo que ay higos verdes las ceuan con ellos, y aun antiguamente eſto era muy preciado y tenido por vianda muy ſingular. Para ceuar ſon mejores las anſares blancas que las otras, y Paladio dize (empero eſto es muy coſtoſo, ſino fueſſe en la vera) q̄ deſque ellas eſtā gordas, que tomen higos paſſados y majados, ycō agua les hagan vnos maſſones y ſe los dē a comer, y que dentro de treynta dias eſtara el higado marauilloſamente tierno y ſabroſo yo por mejor tengo la molleja, y cozido vn poca en leche creſce mucho. Las anſares ſon muy medroſas, y por eſſo quierē mucho la compañia de las perſonas, mayormete ſi eſtan ſolas, guardā muy bien la caſa de noche que eſtan en continua vela, y en ſintiendo algo luegaznā muy rezio, vulgar es ya aquel nōble exemplo, de quando deffendieron la fortaleza de Roma, deſpertando las guardas que eſtan dormidas, y por eſtō dende en adelante auia tributo en la ciudad para las anſares q̄ eſtauan en el capitolio. Han mucho de guardar de las anſares todo lugar ſembrado, porq̄ dāñan mucho aſsi paciēdo como en ſu eſtiercol. De las anſares ſe haze muy buena cecina abueltas dlos tocinos, y ha de comer ſe reziente ante que ſe enrrancie, y para eſto ſean muy gordas, que de otra ſuerte no ſon buenas, y anſi ſon mejores que freſcas, ſaluo ſino fueren nueuas y y tiernas, piojos les hazen mucha guerra, y para ello es bien lauar las bien con aga de toruiſca.

Delas anades.

DE las anades ay poco que dezir, auiendo ya dicho de las anſares, que todas ſon de vna manera, excepto q̄ por q̄ ſon muy atadas entreſi no las han de dexar ſalir fuera, y ſon aſsi mas coſtoſas, y por eſſo han de eſtar muy bien encerradas, y quien las quiſiere tener mucho procure donde aya agua natural cor-

corriente, o qualquier otro estanque, o vnos arroyos que ay cenagosos que entre aquel cieno se rebuelcan y hallan que comer, y si tal comodidad, o aparejo no vieren que naturalmente lo ayan, deuenles hazer vn alberca mas ancha que no honda, y este siempre muy bien llenà de agua, porque puedan salir quãdo entraren, o aya algunas gradas al derredor por donde suban y abaxen, o este la boca algo acostada que puedã entrar y salir, y sea de tal manera hecha q̃ se pueda vaziar y henchir, porq̃ el agua se pueda remudar, y esto se haga en algũ corral donde no puedã entrar raposos ni aun culebras, q̃ les son muy danosas, y lexos de la morada porque son muy bozingleras y mas las hembras. Aya en el corral sus horniellos, o qualquier otra cosa en que se acoian, y en el corral aya algunas arboledas para que en el verano les de sombra, y muchas vezes se toman los huevos de las brauas que estan en las riberas y los echan a las caseras, o a las gallinas que los saquen, y assi desde chiquitos puestos con las otras anades hazerse han caseras y mansas, aunque les queda vn sabor de montunas, y pelenles las alas de suerte que no puedan bolar ni huyr, o sobre el corral pongan vna red de esparto, porque ni ellas puedan huyr ni entrar otras aues de rapiña. Alli les echen de comer que quãtas cocosas y suziedades ay comé, pamplinas de aguas, cascas de vino y yeruas y trigo y cevada, y si el corral es grande que aya alguna yerua ès bueno para pacer, y al tiempo de el anidar echen les paja dẽtro del corral para que hagan los nidos. Aqui no digo, saluo para quien quiere criar muchas, q̃ diez y doze como quiera se crian con tal q̃ tengã mucha agua, los huevos dellas se echan bien a las gallinas y sacan muy biẽ los anadones, quãdo chiquitos les den a comer pan muy desmenuzado, o yeruas desmenuzadas y picadas y mijo, crianse mucho los anadones cõ sangre de ganados y raspaduras de tripas, y cosas de carne, y por esso se hazen buenas en casa de las triperas, despues su mantenimiento es como delas ansares y ansi se ceuan. Tomen anades brauas y echenlas a bueltas de las otras caseras en aquellos corrales que estan cubiertos con red que viendo comer las caseras se hazen mansas. Tomãse las ansares y anades brauas con redes y lazos, armandoles donde suelen pacer, mas Abencenif, dize que se toman desta manera. Tomen la simiente del beleño y sus rayzes y pongan lo a mojar en agua vn dia y vna noche, y echen trigo a mojar en ello, y cueza vn poco en ello, y desque aya bevido de aquella agua que este biẽ hinchado, echélo donde suelen repossar las ansares, anades y cercetas y comenlo y aduermense con ello como embriagadas, y tomarlas han a manos, y sea mucha la cãtidad del beleño, mayormente para las ansares, y esto podran hazer para tomar otras maneras de aues pequeñas que andan en manadas. Y si cozieren trigo cõ piedra çufre y lo pusieren en los ceuaderos, todas las aues q̃ dello comieren se embeodan y mueren, mas si quierẽ acorrerlas que no mueran denles abeuer azeyte. Las ansares y anades son mas calientes q̃ las otras aues, lo qual se conoçe biẽ en ser su habitacion en el agua, en mitad de los rios frios del inuierno. Ayudan mucho a la generacion que acrescientã mucho la virtud y fuerça dl cuerpo, aunque son de rẽzia digestion. Son de grande mantenimiento y lo que enellas es de mejor comer es las alas, engordan mucho a quien las come, y las montesas en cezina se adoban y mejorã mucho. La enxundia dellas es muy buena para muchas medicinas, empero esto tiene de propiedad, que aclara mucho el color de el rostro. No las tengan juntas con las otras aues, porque enturuiã mucho el agua, y les haze mucho daño a las gallinas y otras aues que beuen de aquella agua luego les nasce pepita y ceguera a las gallinas y otras aues. Tienen esta propiedad las anades que si vna bestia tiene torçon sana dello trayendo sela por la barriga y lomos, y aun con la vista de ellas sanan muchas vezes.

De los Pastores.

CAP. XI.

PAra auer de tratar de algunos ganados, es primero necessario de dezir

zir algo de los pastores y sus condiciones, porque es cierto que vna de las cosas que cõmunmente mas enriquescẽ al hombre en este exercicio del campo es criar ganados, y si en ello ay la diligencia y fidelidad que es razõ, y segũ Dios, y si esto falta mas es vna hõra vana que prouecho, que si el pastor es fiel crescе mucho la hazienda, y si al contrario se haze (creame el que tuuiere ganado) q̃ antes lo venda que lo encomiende a tales pastores, que no ay lobos que tanto destruyan como el pastor largo de conciẽcia, que se come el cordero, y dize q̃ lo lleuo el lobo, o q̃ se murio, y si es floxo, no ay penitencia q̃ con tanto se deshagan, q̃ por pereza no cura lo herido, ni sarnoso, pierdese les el ganado quedando atajado algunas vezes, no lo sacã a pascer a sus tiempos, no les buscã buenos pastos, y otras muchas particularidades muy necessarias al ganado, no embalde dize el viejo refran, por bendiciõ, Dios te de ouejas y hijos para con ellas, porque aunque de los hijos algunos salen destruydores de las haziendas, por la mayor parte tienẽ mas cuydado y fiel dad que los criados estrãgeros, muy biẽ nos lo declara Christo nuestro redemptor en su sancto Euangelio, diziendo, que el pastor cuyo es el ganado, pone la vida por lo deffender, y muy biẽ mirar, y que si es necessario que lleuan acuestas la coxa, o cãsada, mas sino son suyas las ouejas ni se cura del lobo q̃ lleua el chiuo, o el cordero, ni busca la perdida, ni cura dela enferma, ni ayuda a la cãsada y si alguno dellos ay buenos es por marauilla, y aun osaria affirmar q̃ no ay mas buenos dellos que cueruos blãcos, que al reues es agora de como antiguamẽte, q̃ los pastores eran sanctos Patriarchas y Prophetas. Pastor era el Patriarcha Iacob, y guardaua ganado ageno, el se alabaua con verdad que en su poder auia crescido y multiplicado la haziẽda y ganado de su amo, por ser el muy diligente y fiel. Pastor era Moysen quãdo Dios le aparecio en la çarça. Pastor era Dauid quando Dios le llamo para ser rey. Pastor era aquel justo Abel. A pastores fue primero manifestado el sanctissimo nascimiẽto de nuestro redemptor Iesu Christo. Pastor el captiuo Malcho, que aũq̃ su amo era infiel y pagano, guardaua su ganado muy fidelissimamente como testifica el glorioso sant Hieronimo, y aun en tiempo de los gentiles eran tenidos los pastores por justos y sanctos y aun algunos dellos llamauan Dioses y los Romanos que enseñorearon todo el mundo, de pastores tuuieron su principio, q̃ Romulo y Remo fundadores d̃ el imperio Romano, y aun criados de pastores, como testifican Tito Liuio y otras muchas historias, mas agora hã faltado en otro estremo que de muy fieles son ladrones, que hurtan quanto puedẽ a sus señores, de muy diligentes en muy gran pereza, de muy deuotos, en muy renegadores, y de otras muchas virtudes en otros muy torpes vicios. Pues el señor del ganado si tales pastores no hallare, o ande con ello, o lo visite tantas vezes que los pastores no sepan ni tengan lugar de hazer mal. Y deuense de procurar los pastores de buenos cuerpos y disposiciones que soffran bien el trabajo del cãpo, personas ligeras puedan correr tras los lobos y otras animalias que biuen de rapiña, y sean mancebos que seran de mas trabajo q̃ los viejos. Esto es mas necessario para donde ay grandes hatos de ganados que estã lexos de poblado, que para donde andan junto con los lugares que vienen cada noche a dormir a casa, y mas rezios para los montes y espessuras, q̃ para los lugares rasos y llanos, y tengan la boz rezia, q̃ se oyga lexes para llamar los perros, o para recoger el ganado. Biẽ creo que destas condiciones q̃ he dicho se hallaran pocos pastores, mas procuren de de se auer con las mas dellas, empero sobre todo conuiene tener si ay copia de ganado vn principal aquien todos obedezcã y den cuẽta como al señor, el aq̃l sea persona de cõciencia y de saber, mayormente en todas las cosas y particularidades del ganado, el qual mande a todos y le den cuenta y el la de al señor, y este suelen llamar mayoral. Este tal sea desde pequeño criado conel ganado, y assi sabra mejor conoscer las enfermedades delos ganado y otras particularidades, y que sepa lo que mãda que se haga como se deue hazer, el qual deue ser de media edad, q̃ si moço fuesse no

seria

seria tan obedescido, y si muy viejo fuesse no podria ver ni entender en las cosas del ganado con tanta diligencia y presteza como se requiere. Sea persona templada, diligente, fiel, que el tal con su exẽplo mandara mas y sera mas obedescido que con palabras tratando biẽ a los que tiene so su mando, sera amado dellos. Y quien tal mayoral tuuniere con sus ganados vera como cresce y se multiplica, y siempre procuren tener pastores viejos, no digo en la edad, sino que no anden cada dia remudando pastores, porque los tales no conoscen al ganado ni aun el ganado a ellos. No echan tan presto menos la res perdida ni la conoscen aunque la vean en otro rebaño, o hato, que no solamente es necessario que el pastor conozca el ganado, mas aũque el ganado conozca al pastor, como parece por las palabras de nuestro redemptor, aunque en otro proposito, dando a entender las personas con el alegoria delas ouejas.

De los Canes.

CAP. XII.

SOn muy necessarios para la guarda del ganado los canes, o perros, y aun de las casas, aqui no es mi intencion dezir de los perros de caça, ni de los alanos de carniceros, saluo de los mastines para el campo, contra los lobos y ladrones, y para la guarda delas casas, que auer de dezir de los caçadores, no me parece para este tratado. Pues no ay cosa que menos conuenga al labrador que la caça. No digo tampoco que no cacen algun rato, mas es de tal condicion la caça que engolosina, y trae assi al que comiença a dar se a ella, y no ay cosa que tanto eche a perder al labrador, y aun a quien quiera, que nunca de caçador se vido hombre rico, por esso los perros de caça dexemos los a los ricos, a los caualleros y a personas de renta, a los holgados que no tienen que hazer, y es mejor que exerciten la caça que otros vicios en lo poblado. Auer de dezir las excelencias de los perros, y las marauillas que dellos se hallaran escriptas en los libros, no cabrian en vn libro. Que animal ay que tanto ame a su señor? que pan tan conocido? que guarda tan fiel? que compañero tan contino? que velador tan sin sueño? que amigo tan sin doblez ni engaño? que enemigo, tan brauo, su conoscimiento, su olor, su sacar de rastro? De masiada cosa es auer de dezir sus propriedades tan buenas, pues a los mas son conoscidas, conoscen su señor, entiẽden muchas de las cosas que les dizen, llamados por su nombre vienen, y aunque los perros que dixe de caça no son buenos para el labrador. Quanto en lo del ganado es bien q̃ entre los mastines traygã vn perro conejero, mayormẽte si es la tierra aspera, porq̃ estos siẽten mas q̃ los grãdes, y corren biẽ tras el lobo en cõpania de los mayores, porq̃ son mas ligeros y cõ el fauor delos otros osan adelantar, y por ser ligeros alcançan y detienen el lobo entre tanto que los mayores llegan, y si es tierra llana tengan cõ los mastines otro mestizo de galgo y mastina, por el mesmo respeto ya dicho. Los mastines se procuren quãto mas pudieren deste talle y hechura. Han de ser de grande cabeça, tanto que parezca tener, o ser vn tercio del cuerpo, la cara que parezca de hombre, muy grande boca, y muy ancha, y muy abierta, los beços grandes que cuelguen dela boca, las orejas muy grandes y caydas los ojos muy reluzientes, biuos que parezca q̃ centellean, prietos y no zarcos ẽ muy grande ladrido y espãtosõ, de muy ancho pecho y espalda, el cuello gordo y muy corto, el cuerpo corto, quadrado y no luengo, los braços gordos y bien vellosos, los dedos largos y bien partidos, y que assienten muy bien todo el pie y mano, y la cola larga y delgada. Es señal de ligero, la cola corta y gorda es señal de mas fuerça. Ay vnos que llamã pesuñados que tienen vn dedo atras, aq̃llos son muy mas rezios que los otros, tengan las vñas duras. Las perras sean ventrudas y tengan las tetas yguales, y si muchos parieren matẽle dellos, o los den, porque mientra menos criare seran mejores, mas si son de buena casta procuren los criar todos con quanta diligencia pudieren, que es razon que lo que es de muy buena casta se conserue, multiplique en todo genero de cosas, y lo q̃ no es muy bueno se ẽminuya. Y al

propos-

propoſito para ſaber quales ſon los mejores perros ay eſtas ſeñales, los q̃ mas tarde abren los ojos ſon muy mejores. Aſsi meſmo dize Plinio que ſi ſe los ſacan todos a otra parte de donde los parió, que el primero q̃ toma para le tornar a la cama es muy mejor. Sea anſi meſmo de vna color, que los q̃ ſon remendados por la mayor parte no valẽ nada ſaluo ſi no ſon hijos de algũ muy afamaperro de aquella ſeñal. Anſi meſmo dizen que es ſeñal de muy buen perro, q̃ quando chico le aſgan dela oreja con la mano y le alcen, y el que mas lo ſuffriere ſin gañir es mejor. Y para andar con el ganado procuren los perros blãcos, porq̃ algunas vezes acaeſce aſsirſe d̃ no che cõ algun lobo, y por ſer todos de vn color, o caſi no ſabe determinar el paſtor qual es perro, o qual es el lobo, y a las vezes cõ aq̃ſte error piẽſan herir al lobo, y hieren al perro. Para la guarda de la caſa es mejor q̃ ſea prieto, o pardillo porque ſon mas eſpantoſos que los blancos. Tener guzquillos en caſa no me pareſce, pues tanto gaſta vno dellos como vn buẽ maſtin, o alomenos es poca la differencia, no digo que eſte la caſa ſin vno dellos, que la guarda mucho. Verdad es q̃ los guzques ſienten mas q̃ los grandes mas que auiẽdo de eſtar vn pequeño que no haze ſino ladrar toda la noche y ſin propoſito, mejor ſeria tener vno que cõ ſolo ſu viſta y ladrido eſpante, y q̃ oſe acometer a qualquier perſona, mas el tal eſte atado entre dia, en lugar apartado donde no vea los que entran en caſa, porque no tome conocimiento con los foraſteros, ni ſe hagan manſejones, y eſtando atados no haran mal entre el dia, y dormiran y velaran bien de noche, y ſeran mas brauos, mas a donde los tuuieren atados ſea en lugar muy eſcura, porque pienſen que es de noche y duerman. Quando chicos luego les pongan ſus nombres porque los ſepan bien conocer y venir a ellos, y ſi ſer pudiere ſiempre ſea de no mas de ſolas dos ſilabas porq̃ ſiẽdo tã corto mas preſto le oyran, y aun mas lexos ſuena el nombre corto que el largo, deſta manera ſon buenos nombres, leon, brauo, negro, blanco, gamo y otros muchos nõbres deſta manera, q̃ no ſon buenos los nombres que ſon largos de letras y ſilabas. Los que quedarẽ en caſa chiquitos crielos la madre, q̃ mucha ventaja lleuẽ por ſer les mas propia y ſemejãte, aq̃lla leche, de mas y allende q̃ la madre ſiempre les trae que coman, y los abriga y eſpulga. Y ſi eſtando parida le dan acomer pan de ceuada terna mucha leche, y deſde chiquitos abezenlos a roer hueſſos, porque les haran mejor abrir y creſcer la boca y aun con el roer ſe hazen mas brauos, y los dientes mas rezios, y ſi quando chiquitos los ſacan juntos, y los abiuan vnos con otros para q̃ peleẽ vn poco ſe hazẽ mas brauos, mas no los dexen mucho pelear q̃ ſi alguno es mordido de chiquito haze ſe couarde, y al tiempo del criar hã de dar biẽ de comer alas madres, porq̃ tengan abũdancia de leche, y deſque ellos ſepan comer denles bien acomer porque enſanchen y tomen fuerça deſde chiquitos, y haſta que ſean de año no los lleuen conel ganado, porq̃ ſiendo chicos, o muy viejos no aprouechan al ganado, y aun alas vezes ſe los comen los lobos. A ningun perro, macho ni hembra, de los q̃ quieren para caſta no los dexen juntar, o tomar ſe antes q̃ ayan año, porque deſmedran mucho, y pierdẽ la fuerça, no dẽ alos maſtines acomer carnes mortezinas de las oueias, o cabras, porq̃ cõ ellas ſe rebezã al ganado, y muchas vezes con hambre matan las oueias, o cabras, mas ſi alguna carne les quiſieren dar deſuellen la cõmo no vean ni conozcã de q̃es, y deſecha a pedaços ſe la den. Han de ſer mãtenidos, porque la hambre no les haga hazer vna dedos coſas, o yrlo abuſcar a otra parte y dexar ſolo el ganado, o matar alguna cabra, ochiuo, ni tampoco digo que los tengan tan gordos que no puedan correr tras el lobo ni quitar le la res q̃ lleua. Es bueno pa ellos pã de ceuadã, o cẽteno, y ſi al tiẽpo de la leche ſe lo mojan vn poco en leche, o ſuero, toman mucho amor conel ganado y no ſe apartan dello. Han les de dar acomer tres vezes cada dia, ala mañana vna quãdo quierẽ ſalir a pacer, otra a medio dia donde anda paciendo el ganado, y otra ala noche a donde ſuelen dormir, y anſi andaran ſiempre con el ganado. Si los perros ſon muy viejos, lo qual ſe conoſce que

ce que tienẽ los dientes botos y ya prietos, y dañados, y no pueden correr procurẽlos de vender, y auer otros nueuos y los viejos son muy buenos para guardar la casa, o para guardar el ganado. El numero de los perros q̃ son necessarios para el ganado cada vno lo podra ver, segũ es la tierra aspera, o rasa, lobosa, o no dõde el ganado anda, y aũ segũ el ganado, que mas perros han menester las ouejas o cabras, que las vacas o puercos saluo quando estan paridas, que en los puercos bien ay quien se defienda, y aun alas vezes hazen yr gañendo al lobo, mas alomenos ha de auer que con cada pastor ande vn perro, y de cada perro tenga cargo vn pastor de dar le a comer, y anssi se le acompañaran contino, quando son los perros padres, y hijos, y hermanos, mayormente de vna camada o lechigada, se ayudan mejor vnos a otros contra las animalias de rapiña, y no pelean entre si tantas vezes, y aunq̃ son animalias sin razon no carecen del todo della, y enfin son hermanos. Enfermedades tienen los perros muchas, mas la peor y mas peligrosa es la rauia. Y a las vezes leuantan al perro que rauia, y aunque no es anssi le matan sin auer causa, y no embalde dize el refran, mal libra el perro que dizen que rauia, aunque no se dixo por los perros solamente. Pues la rauia despues de venida no tiene remedio alguno natural, delos sobre naturales, que son por via de deuociones, no hablo mas para que no vẽga ay algunos preseruatiuos, mas primero sera bien poner las señales del perro rauioso, para que sepan conocer su enfermedad, y matar le con tiempo, y guardar del a los otros perros, y ganados que no les muerda, ni haga daño, mayormente a las criaturas chiquitas, que no saben ni pueden defenderse que aunque el Aristoteles diga que aun que el perro rauioso muerda a los hombres no rauiaran, aunque rauien todas las otras animalias que mordiere, bien se el contrario por experiencia, que biẽ auemos visto rauiar personas mordidas de canes dañados, y aun morir de ello si no se curan. Muchas vezes la rauia viene de sequedad, y de grandes calores, y por esso rauian mas en verano que en

conocer perro rauia.

inuierno. Las señales de la rauia es que no conoce a su señor, ni a su casa, y anda solitario la cabeça baxa, las orejas caydas, los ojos bermejos, echan espumajos por la boca, dan el ladrido ronco y ladran a su sombra, huyen del todos los otros perros, y el huye de ver el agua, ni quiere comer ni beuer, mete mucho la cola entre las piernas, y aunque alguna vez alguna de estas señales falten seran muy pocas, porque son señales muy añejas a la rauia, y por la mayor parte vienen juntas, digo en los perros, que de las señales de la rauia en las personas, pues no es del presente tratado no digo aunque vna delas mas ciertas es para en todas las animalias a borrecer el agua mayormente la agua que es clara. Para que naturalmente no les venga, dize Columella que tomen el perro alos quarenta dias despues de nacidos, y le tuerçan de la punta de la cola, las primeras coyunturas, y despues que esten muy bien apartadas de las otras, tiren de ellas, y saldra vn nieruo vn poco, y luego le corten, y aquel poquito dela cola con el neruezito, y no terna jamas rauia naturalmente, y no les crescera la cola mas de lo que conuiniere, y aun dizen algunos que los perros a quien han cortado algo de las colas, o naturalmente nascieren anssi, que nunca rauiaran, saluo si no les mordiere algun otro perro dañado, o algun lobo rauioso, y es muy bueno que en auiendo le mordido (que muchas rauias no imprimen tan presto su ponçoña por algunas causas, y dan mas lugar y tiempos, para los remedios y curas) que le den luego treynta dias de comer entre el pan, o entre lo que les dan a comer estiercol de gallinas, y por la mordedura puesto emplasto de vnas rayzes majadas de rosas que sean montesses, que nosotros a ca llamamos peonia, y colgalle vnas sartas de aquellas rayzes al pescuezo, o poner les cebollas, o ajos majados, y lo que es mejor de todo, es si esta algo cerca de la mar meter alli el perro cada dia en el agua dos, o tres vezes entre las hondas que se mojen muy bien esto se ha de hazer quinze dias, o veynte alomenos, que el agua marina (como dixe en el capitulo del agua) tiene grandissima virtud contra la ra-

uia antes que venga, lauandose mucho en ella.

¶ Si en el estio persiguen mucho las mosças a los perros: lo qual acontece muchas vezes, y mayormente en las orejas, que se las llagan, y con el sacudirse se las llaga mucho mas, y a esta causa no traygan hierros en el estio, porque con ellos se lastima mucho mas, y aun se manean. Y para que las mosças no se llegue, tomen de las cascaras que tienen las nuezes quando estan ellas verdes, y majenlas, y con aquel çumo y con ellas les vnten las orejas, y aun donde quiera que ouiere pulgas, mayormente en los dedos, y para donde ay pulgas muchas, es bueno que lo vnten con azeyte, que luego mueren todas las que ay, o huyen todas, o cozer veleno en agua, digo su simiente, y ramo, o sacar el çumo quando verde, y lauar con ello dos o tres vezes el can, que luego se mueren las pulgas, y lo mismo haze el agua de toruisca lauandolos bien con ella, mas luego los lauen con otra agua porque si tocan con la lengua en lo que fue lauado cõ agua de toruisca, es les dañoso por ser venenosa. Si tienen gusanos, matar los han con çumo de hojas de priscos. Si tienen llagas algunas con pez derretida, y mezclada cõ vnto, y aun si tienen reznos, o garrapatas con lo mismo se quita q̃ con la mano no se las han de quitar, mayormente si estan muy metidas, si caẽ enfermos que sean menester purgar, es bueno para ellos el suero caliente cozerles vna cabeça de carnero con su pelo y cuero, y echarles a bueltas vn poco de aziuar, y coman caldo y todo, o cõ caldo de tripas. Si tienen sarna, la qual es vna enfermedad para los perros, que si estan flacos nũca, o por marauilla sale dellos, es por esso necessario bien mantenerlos, y quãdo mataren alguna res vacuna embarar le muy bien con su sangre assi caliente y fresca, y desque se le aya secado tornarle a lauar con ello. Esto se haga algunas vezes, y en fin dello lauarle muy bien con lexia hecha de ceniza, y es mejor de sarmientos que de otra cosa. Es bueno assi mismo echarlos algunas vezes, en vnos tinajones, donde los cortidores tienen çumaque, y alli se lauan bien, porque el çumaque enxuga mucho. Otros los curan con miera. Columella dize, que es bueno tomar vn poco de buen yesso con otra tanta de vna simiente menudilla que llaman agongoli o alegria, y majarlo todo muy bien, y emboluerlo con vn poco de pez derretida, y con ello vntar donde esta sarna, y aun con esto dize que se quita a las personas. Otras dos enfermedades dellos pone el Aristoteles, que son gota, y esquinancia mas no pone los remedios para ellos, ni yo los he hallado en otra parte alguna, quien los supiere digalos. Los perros tienen muchas vezes gusanos en las tripas, es bueno darles a comer vn poco de azidar con otra cosa, o harina de altramuzes. Las propriedades dellos son allende de las dichas de su conocimiento, o fidelidad, que si tomã el barro que hazen con su orina, y lo ponen algunas vezes sobre las berrugas las sana, y la sangre del perro rauioso dize Auicena, que es buena puesta sobre la mordedura del mismo perro rauioso, y sobre la saetada que han dado cõ saeta enheruolada. Las perras estando paridas, o calientes se tomã muchas vezes de lobos, y aun en muchas partes como en la India se toman tambien de leones, y tigres de la casta que sale de aquellas mezclas, y ayuntamiẽtos salen muy buenos y rezios perros, y a las vezes salen a los padres, y maltratan al ganado, y lo matan, los tales han de ser mas mantenidos, porq̃ la necessidad no les haga hazer traycion. Son los tales perros muy buenos, muy ligeros y vigilantes, y ladran mucho, y los q̃ nacẽ de los lobos, y perras son muy enemigos de los lobos.

Las propriedades del perros.

De las Cabras.
CAP. XIII.

Bien se, y la experiencia lo muestra q̃ entre los ganados, otros dan mas prouecho a sus dueños q̃ las cabras, que la oueja da vellon cordero, la puerca en muchas vezes, y en muchos cochinos, mas vale vn bezerro, q̃ tres ni quatro, ni mas cabritos mas todas las tierras no son dispuestas para toda manera de ganados. Y es la verdad que entre todas las crias, aunque otras aya como tengo dicho de mas ganãcia, las cabras son de menos

menos peligro, porq̃ por comer de todas yeruas en los años fortunosos se sostienen muy bien, y mejor q̃ los otros ganados, y en los buenos temporales son yguales, y aũ mejores que las otras crias y la verdad es que nunca cabra se vido muerta de hãbre, q̃ de todo comen, y aũ cosas ponçoñosas q̃ ninguna cosa les daña, y aun en falta de otros mantenimientos lamẽ las paredes, y aun las derruecã y quien quisiere tener este ganado guarde dello qualesquier arboledas, y lugares sembrados, q̃ la cabra es muy comedera y golosa, y su saliua daña mucho, y sus dientes a qualesquier arboles o plãtas que roen, y por esso es auiso antiguo (como ya he dicho arriba) que donde ay arboledas no entre ni toque este ganado. Este ganado no es solamente contento con prados, y tierras rasas, mas aun mas quieren montes y espesuras, y en ellas tienen mas q̃ comer, y son mejores q̃ cuelan biẽ con lo espesso sin daño de pelarse, ni espinarse, y por esso quieren el pastor muy semejante a ellas, q̃ sea ligero, suelto, rezio, osado, q̃ pueda saltar, y correr en las matas, por los montes y espesuras, por la mayor parte ande vno delante dellas. Porq̃ lo vno las enseñen y guien, hazia donde esta el buen pasto, y vayan tras el hazia donde las quiere guiar, y aũ porque ellas andã mucho las, yra deteniẽdo, y aũ los lobos por la mayor parte las suelen cometer dela delãra quando vã paciẽdo, y aunq̃ en esto no se puede dar regla cierta mas el q̃ouiere de tener este ganado es bien q̃ sepa quales son los machos como en las hembras y de que edad se deuen tener o vender, y quãto en ello dizen q̃ yo aya visto es lo que se sigue. El cabron q̃ ouierẽ de guardar para casta (que comunmente llaman cojudo) tenga estas señales. Son mejores los machos que tienen cuernos. Verdad es que parecen mayores los q̃ tienen cuernos, y abultan mas que los otros, mas en la verdad no es assi, antes son de mas peso, y mas gordos, y lo mismo en las cabras que las mochas tienen mas gordura, y dan mas leche, y con razon, que comen mas, que los cuernos estoruan mucho que no les dexan meter las cabeças entre las matas para pacer la yerua que esta de baxo entre ellas, aun son peligrosas, que al tiempo que estan preñadas se dan con los cuernos por los vientres, y las hazen malparir. Mas dize Columella, que si la tierra donde pacen es caliente, o templada es bueno el ganado mocho, y si lluuiosa, y donde son los inuiernos rezios q̃ es mejor los que tienẽ cuernos. Tẽga assi mesmo el macho, la cabeça chica, las orejas grandes y caydas, y muy romas las narizes, el pescueço corto y gordo, ancho d̃ cuerpo y grande, tan baxo de lomos que parezca tener vna silla, grueso de piernas no grandes compañones, grande barua, que tenga grande pelo, largo, luzio, liso y todo vn color q̃ los que son remendados, no son auidos por buenos. Es buen color blanco, o muy bermejo, segũ la calidad dela tierra, y en todos assi machos como hẽbras es muy gentil señal de bueno si tienen colgadas del pescueço vnas tetillas de su misma carne, algunos llaman a los tales mamellados, y de las mismas señales se escojan las cabras, saluo q̃ tengan buenas tetas, ni chiquitas ni grãdes q̃ aquello es lision, saluo de buen tamaño y tiestas, que las vbres que son de masiadamẽte grandes no son muy lecheres. Y si la tierra es fria es bien que sean velloſas, y si calientes qualesquiera. Las cabras blancas dan mas leche, mas las roxas son mas rezias, y porq̃ ay algunas cabras que pare de dos en dos, y aun algunas que parẽ dos vezes al año. Verdad es que el parir dos vezes mucho viene de auer muy buenos pastos, mas de las que parieren mellizos, que son de dos en dos guarden los para casta mayormẽte el macho, porque de su simiẽte saldra la mayor parte del ganado, y si alguna cabra pariere dos, si ouiere harto pasto, y ella estuuiere rezia dexenselos que los crie, y si se le haze de mal echen el vno con alguna cabra vazia, y a los cabritos abezenlos a comer de temprano, para que no tengã necesidad de mucho mamar, y se pueda el señor aprouechar de la leche. Es bueno que den a los cabritos mielgas, yedra, auena, grama, y otros pastos de buen sabor y substancia, mas estos que he dicho son los mejores, y aun dan mucha leche alas madres. Assi mismo sale algo desmedrado el ganado de las primerizas q̃ paren de vn año,

ales son ejores cabras.

y aũ ellas por ser pequeñas se destruyen y no crecen bien si crian los que parẽ, y por esso las cabras de vn año, y aũ las de dos, no deue de criar mas tiẽpo el cabrito de quanto este bonito para vender, o comer, y ansi crecerán las madres, y se harán valientes, y aunque parán de dos en dos los podran despues criar bien, y no se hara el hato de ganado desmedrado, ni menudo, q̃ mientra mas son en edad los padres y madres, mejores son, y mas crecidos los hijos, con tal q̃ no sean muy viejos, que las edades de muy nueuos o muy viejos son muy semejãtes, y ni de la vna ni de la otra es buena generatiõ. Y por esso aunque la cabra puede parir de vn año, no deue de dexar el tal cabrito para generacion, ni casta.

¶ La buena edad del cojudo es hasta seys o quãdo mas siete años que por ser muy luxuriosos, y encomençar muy tempra no a tomar las cabras enuejecen presto, y aun despues desta edad son muy pesados, y no pueden tambien saltar, y desque se han aprouechado del de vn officio pueden le bien castrar, aũque la verdad es que del tal mas valdra el cuero que la carne por ser muy butionda. Las cabras son buenas de hasta ocho años, y quien quisiere hazer nueuo hato de cabras, compre las si ser pudiere todas de vn señor, digo de vn hato, porque mejor se conocen y hermanan vnas con otras, que si son vnas de vno, y otras de otro, mayormente quando grandes, apartan se vnas de otras, que si chiuos los comprã mejor se juntan, y aun las que son de vn linaje se juntã para pacer, y para dormir. Viene les otro daño si se compran de muchos hatos, que a las vezes son auezadas a diuersas calidades de tierras, que vnas son auezadas a tierra fria y otras a caliente, y a mucha agua, otras a diuersas maneras de pastos, y andando juntas en vn hato, o las vnas, o las otras han de andar al contrario de como eran vsadas, y haze les mal. Las cabras si estã muy gordas no se empreñan tambien como aquellas que tienen el medio entre flacas, y gordas. Y dize Columella, que teniendo mucho pasto enferman de pestilencia, y si andan continuamente mucho los cabrones con las hembras muchas vezes se empreñan, y aunque el buen parir dellas es de medio Septiembre hasta medio Octubre, y si se toman enel mes de nouiembre, vienen a parir en el mes de Março, y aquesta es la mejor de todas las crias, porque tienen mucha yerua las madres que comã, y ansi con el buen pasto dan mucha mas leche. Verdad es que solamente tienen vn peligro las que en tal tiempo se empreñan que con el frio abortan algunas dellas, y por el tiempo que estan preñadas guarden las mucho si las vieren pelear porque suelen muchas vezes acornar por las barrigas, y aquello los haze que aborten. En aquel tiempo las guarden que no comã vellotas, porque haze lo mismo, que esto es en las cabras y en las ouejas, y aunque la sal es muy buena para las cabras y aun para todo ganado no se la deuen dar en el tiempo que estan preñadas, porque las haze abortar.

¶ Y pues de la sal he hecho mencion, dire en que tiempo, y como se les deue dar, y segun dizen los expertos y experimentados, no ay tal pastor, ni tal pasto para el ganado, como la sal: porq̃ lo trae muy luzio, y lo haze mucho beuer, y con el beuer engorda mucho, y dan mucha leche, mas deseles desta manera. Han de mirar que no sea en tiempo que llueue, porque si en tal tiempo se lo dan salmueranse, si no que sea el darselo en tiempo enxuto, ni sea antes que salgan a pacer, si no antes que se laden ayan a pacido vn poco, ni en acabãdo de beuer, saluo q̃ despues que hã comido la sal tornen a pacer, antes que beuan. De manera que siempre aya desde que comieron sal hasta que beuan algun tiempo, y sea siempre antes de beuer porque beuan mucho, y pazcan de mejor gana y mas. Bien es dar mas alas paridas q̃ no a las vazias, porq̃ den mas leche. Al tiempo del parir tengan grande auiso, y diligencia los pastores, y entonces son menester mas personas con el ganado que en otro qualquier tiẽpo, porque donde andan paciendo por los montes se quedan muchas pariendo, y en viẽdo esto los pastores quedense cõ ellas hasta q̃ acaben de parir, y les tomẽ los chiuos, porq̃ en este tiempo (no se si lo haze instincto natural q̃ se rebezan)

siguen

siguẽ mucho las rapoſas, y lobos alas cabras, porque ya ſaben q̃ quedan pariendo, y las siguen de raſtro, y ſi hallan las cabras paridas comẽ ſe los chiuos, y en ellos toman ſabor y apetito para comer las madres. Aſsi mismo para quẽ ſe pan ahijar los cabritos es menester copia de paſtores, mayormente ſi el ganado es mucho, que lo vno porque la tierra por donde las cabras andan es aſpera, y lo otro, porque los cabritos quando chiquitos ſon muy tiernos, y no pueden andar tras las madres, han los de tener entretanto que ellas van apacer, y quando tornaren ſepan conoſcer, y dar alas madres los hijos, y porque ellos mas ſe engorden y crezcan abezenles acomer deſde chiquitos dãdo les mielgas, y yedras y ramos de oliua, y otras coſas verdes, y ſi haze dia claro ſacando los apaſcer en algũ prado y lugar ſembrado pa ellos, porq̃ alli lo vno, paceẽ algo y jugaran que es muy grande deporte ala perſona, y para ellos es bien, mas entre tanto guarden aſsi de aguilas como de rapoſas, y deſque grandezitos pueden los enſeñar acomer heno y paja, y porque lo quieran comer rocienlo con vn hiſſopo con agua ſalada, y lo miſmo es bueno que dende alas madres en los tiẽpos fortunoſos quando ellas no puedẽ ſalir de caſa, que lo miſmo que Ariſtote les dize de las ouejas es bueno para las cabras, y con eſto biuen mas, y los eſtablos para eſte ganado, y aun para qualquiera ſean muy limpios que no tengan humor, ni hagan lodo, y en auiendo algo luego le limpien que eſto haze criar roña y aun con un auiſo es de los agricultores antiguos que los grandes hatos de cabras enferman mucho mas q̃ los pequeños por ſer animalias muy calientes, por eſſo no ſea el atajo, mayor que cien cabras eſto ſe entiende para las q̃ duermen en eſtablos que aſsi ardẽ mucho vnas con otras, mas para las que duermen en el campo bien te ſufre el hatos mayor, y ſiempre los eſtablos, o majadas ſean acoſtadas, y en la ladera, porque la orina, o agua ſi llouiere no pare, y cada dia le limpien y barrã, porque eſtando mas limpio es mas prouecho al ganado, y aquel eſtiercol ſera prouecho ſo ala labor del campo. Y en el inuierno, ſi el dormidero de las cabras fuere enel campo ſea hazia donde ſale el ſol, y aun en lugar mõtuoſo porque ſea mas caliente, con tal que tenga cerrado por donde no entre lobo, mas muy mejor es. y mas ſeguro traerlo ala labrança en ſus corrales bien grandes, o hazer alla en el monte buen corral, donde los encierren de noche. Los cabritos han de mamar alomenos tres meſes, y deſde alli adelante anden por ſi en hato apartados de las madres, y no anden por lugar eſpeſſo porque ſe perderian muchos y anden con ellos buenos perros. Dize Bartholome de Inglaterra, que ſi antes que las cabras ſe empreñen beuen agua ſalobre, o ſalada ſe empreñan mejor. Los paſtos comen de toda coſa, mas eſto ſe pan que quiere abundancia de agũa mamayormente en el eſtio y mas aun ſi comen paſtos ſecos, como ſon las coſcojas, carraſcas, que ſi comen de los tales y no tienen abundancia de agua luego ſe hinchen de roña y la tal roña no ſe les quita haſta que mudan los paſtos porq̃ como procede de dentro no vale nada medicina exterior, haſta que ſe les quite aquello que cauſa la ſarna. Para les cabras es muy bueno quemar los montes por el mes de Septiembre, porq̃ renueuen y echen mucha yerua, y con los paſtos nuenos engordã mas, y no enfermã tãto. Los cabritos ſe han de caſtrar antes de año: porq̃ mientra q̃ mas tiernos ſon mejor lo ſuffren, y haraſe mejor carne, y por eſſo los q̃ ouieren nacido por Septiẽbre caſtrenlos por Março, y los q̃ por Deziẽbre por el mes de Abril y Mayo, antes que entre el calor, y los q̃ por Março, caſtren los en fin de Septiembre y por Octubre, ſi es tierra caliente, mas eſto vean q̃ todo caſtrar ſea en tiẽpo freſco ni muy frio, ni caliente, y en menguãte, y quando los ouieren de caſtrar no ayan comido ni beuido: y para ellas es muy ſingular paſto dõde ay rebollares, porq̃ lo comen mucho, y las alimpia de la ſarna: y lo meſmo al ganado vacuno, y ouejuno, y eſte es paſto freſco y proprio para eſtio. Las principales maneras de caſtrar ſon eſtas. La vna es boluer les los compañones al reues ſin cortarſe los, y atarles vna cuerda por baxo, porq̃ no ſe tornẽ como d̃ primero, y es la mas

Del caſtrar los cabrones

sin dolor. La otra es atar bien con vna cuerda el lugar de su nacimiento, y despues abrir la bolsa, y cortarselos. Ella haze mejor carne, y aun si son muy ternezitos tirãdo se los sacan vn neruezito cõ figo, con el qual sale toda la luxuria, y aguijones della. Otros los estrujan con algo, y esto es muy doloroso. Y otros les cortan la bolsa, y todo auiendola primero atado como dixe, y la herramienta cõ que los cortan, es cuchillo bien agudo, y puedense lo quemar encima con vn hierro caliente, y vntarselo con manteca de vacas. El castrar es mejor por la mañana, porq̃ esten ayunos, y no les den a comer, ni beuer esse dia, ni aun los otros dexen andar, si no en los corrales, o establos les hechen algunos buenos ramones de los que ellos comen bien. La ventaja de los castrados a los otros, es q̃ tienẽ mejor carne que los cõjudos, y aqualquier animalia que han castrado no les dexen tomar luego las hembras, que aũ les queda algo de aquel apetito, mayormente si son grandes quando los castran, porque les haze mucho daño a ellos, y aun recien castrados pueden bien empreñar (como dize Paladio de los bezerros.) Sigueſe que digamos luego de las enfermedades de las cabras.

De las enfermedades de las cabras, y algunas propriedades dellas.

CAP. XIIII.

ES la primera que acontesce pocas vezes, mas la vez que viene trae grande daño ala cabra, y aun al cabrito, que cria (porque entonces acaesce) y si no lo remedian con tiempo mueren cabra y chiuo. Es vn paxaro que en latin llaman Caprimulgo, que en Castellano se puede bien llamar Chotacabras, o mamacabras mayor que mierlas, y suelen sentarse en las majadas o dormideros de las cabras, y maman las. Es señal desto que luego se les seca la vbre ala cabra, y aun pierde la vista. Quando esto vieren los pastores guarden los que ellos vienen sobre tarde a las cabras, al tiempo que hande mamar los cabritos, que la cabra pensando que es cabrito le consiente. Algunos dizen que estos son los que llamamos capachos. Y desta manera ay vnas lagartijas grandes que mamã las cabras, y ouejas. Ay otra enfermedad que mas suele acontescer, y es mas general, y mas peligrosa. Y esta es quãdo muchas vezes por tener grandes y buenos pastos, se ahogan de gordas. El remedio es auer las de sacar alguna sangre de las orejas, o de alguna vena de algun braço, o entre las otras venas, y es bien hazer que no pazcan todo el dia, saluo vn rato ala mañana, y otro ala tarde. Si todo el hato, o la mayor parte en ferma, o de sarna, o de qualquiera otra enfermedad, deuen lo de mudar a otra parte que sea de calidad contraria de aquella donde estauan, que si alli hazia frio las passen a caliente, y si alli era lugar caliente, las passen a lugar frio, y aũ donde las han de passar repartan las en muchos hatos, y si son pocas las que estã roñosas, y enfermas aquellas apartẽ de las otras, y aun las enfermas vntenlas con miera, o alpechin, o con azeyte, y agua de çumaque, o çumo de cebolla, y lauarlas con agua de toruisca. Si las cabras tienen vna sarna muy seca que llaman perruna, y aun para qualquiera otra manera de sarna es muy bueno cozer en agua maluas verdes, y hechar alli buena cantidad de hezes de azeyte, y mejor es azeyte, y con aquello assi caliente lauen la cabra dos vezes al dia, y tengan la en lugar caliente, si el tiempo fuere frio con esto ablanda mucho el cuero, y sana mayormente si suda. Si les tomaua vna enfermedad, que llaman lobado que es vna apostema sangren las como he dicho. Otra enfermedad es sanguiñuelo, q̃ viene tãbien por mucho pasto curase como la de arriba con sangria y con poco pacer, es bueno cortarles algo dela cola, y sacarles sangre delas orejas, y boca, y dentre las vñas, y donde ouiere algunas venas. Crian muchas vezes vnas lãdrillas q̃ las ahogan, y si estã muy fomeras que las puedan sacar, es bien, y cortenselas, y quemen la llaga con hierro caliente, o con seuo caliente. Si crian grandes liuianos pazcan por lugar alto, y enxuto, aũq̃ esto mas viene alas ouejas que alas cabras. Las cabras siempre tienen calentura, y por esso les deuen de mudar muchas vezes los pastos, y dormideros. Si andan comali-

Del paxaro mamacabras.

La cabra tiene siẽpre calentura.

molidas y enfermas, denles sal abueltas de pez molida, que las haga purgar, y remondar, y esto hagan cada semana vna vez, y assi se haga hasta q̃ mejoren. Si tiene agua entre el cuero y carne, hiedã les vn poco el cuero, y saldra. Y sobre todo miren que a los cabritos, ni corderos no dexen pacer hasta que el rocio se enxugue que esto les haze boqueras. Remedio es tomar vn poco de cardenillo, y enxundia, y mezclar lo bien, y vntarles con ello los beços. Otros tomã hojas de cipres, y las majan con ello, y con agua les lauan las bocas, y para estas boqueras es bueno lauarles las llagas cõ agua fria, y despues con çumo de madres seluas. Tienen muchas vezes colera en el estio, de lo qual haze y tericia, es bueno a las res que lo tuuiere darle a beuer orina de personas, o con vn cuerno, o mezclado con agua que si se abeza la tal res a ella beuerla ha de su gana por amor de la sal, y para la y tericia denles sal, que las remonda. Si se les quiebra algun pie tomen vino y azeyte, y con vnas lanas suzias todo bien empapado concierten bien la quebradura, y embueluan el pie con ellas, y atenlo muy bien cõ vnas cañas. Si algun lobo la ouiere mordido, miren si la mordedura es peligrosa porq̃ mas vale matar luego la res q̃ no q̃ poco a poco se enflaquezca, y en fin se muera. Lauen la mordedura muy bien con agua o vino, y despues põganle vnas mechas con miel para que abra las dentelladas; y vsen lo siempre lauar, y despues pongãle vn poco de cal biua encima. Si tiene gusanos la mordedura echen les çumo de hojas de priscos dentro, o vn poco de azeyte, o çumo de cascaras de nuezes verdes. Si tienen reznos en el vientre, lo qual es muy malo, aun para los gusanos que tienen en las tripas, mojen vn poco de buen trigo en azeyte, y enxuguen lo al sol, de manera que vaya muy bien empapado, y aquello les den a comer dos vezes cada semana. Tienen las cabras algunas vezes los ojos sangrientos. Dize Plinio, que es bueno punzar la cerca dellos con vna punta de vn junco, o de otra cosa aguda, y aun es bueno entonces sacarles alguna sangre de por alli cerca, y echarles en los ojos vnos poluos de sal de compas, o de alumbre.

Muchas vezes enferman de modorra, y es señal dello, que si les abrẽ las cabeças, les hallan encima de los sesos vna bexiga llena de agua, y aunque aquella modorra no da sueño, hazelas andar tõtas. En viẽdo q̃ alguna enferma assi mate la luego, y muden a las otras el passo en otros lugares mas enxutos. Si donde duermen ellas, o qualquier otros ganados, o en qualquier otra parte que andẽ culebras, o cosas ponçoñosas, quemaran de sus cuernos y pelos, y luego huyen, o cuernos de cieruo. Dize Aristotiles, que en algunas partes hazen que las cabras machoras den leche desta manera. Tomen la cabra a la primauera (que en inuierno cõ los frios, y heladas, y poco passo, aun las que paren tienen poca leche.) Pues con hortigas que espinen bien, froten les mucho las tetas, y que con esto haze alli llamamiento de la sangre, y que en las tetas se conuierte la sangre en leche, y a la primera vez que la ordeñan sale sangre, despues como calostros ensangrentados, y de alli adelante tan buena leche como de las paridas. La leche de las cabras, mayormente de las prietas es muy buena para las personas, comida por las mañanas, y tanto es mejor quanto de mejores passtos comieren, es muy singular cosa para los viejos y para los niños, q̃ despues de la leche de las mugeres la de las cabras es la mejor, y aun para los tisicos, que da mucha substancia, y consuelda los pulmones llagados. De como se aya de hazer el queso todo se dira en el tratado de las ouejas. Mas porque el queso de las cabras es sequeroso es muy bien echar lo en axeyte despues que esta enxuto, y este alli vn mes, y para se tan blãdo y manteçoso como si de ouejas fuesse. Y lo de las ouejas assi mesmo mejora mucho mas que todo queso, mas de cabras es dañoso a los que tienen piedra, y arenas, y mal de hijada, y a los que orinan con dificultad. La leche ablãda el vientre, y retiene las camaras, es mejor cozida q̃ cruda, mayormente echandole vnos guijarros blancos al cozer, mayormente para los que tienen camaras, y aun beuida la leche es bueno contra qualquier ponçoña beuida. De toda la leche se guarden las mugeres quando tienen su purgaciõ

Para que dẽ leche las cabras machoras.

Las propriedades de las cabras.

porque es muy dañosa, y aun peligrosa, y aun por entonce se guarden de comer queso. La leche a blanda el cuero, lauandose cō ella quita los empeynes. El suero serenado haze mucho purgar por la orina, y camara, siendo beuido por la mañana, mayormente con vn poco de çumo de fumus terre (que llamamos palomina) y sea cierto que quien desto beuiere nueue o diez mañanas al alua, en el mes de Mayo, y tornare a dormir vn poco encima purgara mucho y escusara muchas enfermedades en el e io, o beuerlo cō vinagre aprouechara para lo mesmo y para otras mordeduras ponçoñosas, mayormente lo de las culebras monteses. Los cuernos de las cabras quemados, y con los poluos dellos frotando los dientes los blanquea, y aprieta las enzias. El quajo del cabrito que no ha pacido es bueno para deshazer en las tetas qualquier dureza, o caseacion de leche, o sangre en el cuerpo que tiene propriedad de quajar lo liquido, y desquajar lo quajado. Si lo beuē los q̄ tiene epilepsia, que es mal caduco, es muy bueno. Si despues q̄ las mugeres han purgado sus meses se lo ponen por baxo apareja mucho a empreñar, y es muy bueno contra el ahogamiento de la madre, y aū beuido es muy bueno cōtra algunas pōçoñas. Del estiercol de las cabras dize el Plinio que si lo cuezen con vn poco de vinagre, que puesto ansi caliente sobre las picaduras de los alacranes les quita mucho el dolor, y aun en los establos de las cabras sanan mas ayna, y aun tambiē aprouechan contra las mordeduras de animalias ponçoñosas, y aun los pulmones de las cabras calientes hazen lo mismo. Estos animales veen mucho, y aun dizen que veen tanto de noche como de dia, y quien comiere dellas abiua mucho la vista. Puestos los pulmones de ellas calientes como los sacan de la res sobre los ojos, les quitan el dolor, y la hiel dellas aclara mucho la vista. Con la sangre de los cabrones quiebran los diamantes, mas esto no es cosa que conuiene a labradores. Coziendo la sangre de las cabras cō su tuetano, y beuido es bueno contra las ponçoñas. La orina de las cabras escalentada tibia echada en las orejas aclara mucho el oydo. La orina de los cabrones mayormente que comē yedra beuida, quebranta la piedra de la bexiga, y riñones, y haze echar las arenas (como dize Dioscorides.) El seuo de las cabras aprouecha para muchas medicinas, por ser muy caliente. Muchas otras virtudes, y propriedades tienen muy largas de contar, q̄ por no ser muy prolixo las dexo. La carne de los cabrones es muy singular para hazer cezina, mejor que para fresca. Como se aya de hazer dirase en el capitulo de los puercos. La carne cabruna tiene vn olor de monte, no bueno a los que no la vsan a comer, pierde le mucho si antes que la echen a cozer la tienen vn rato en agua fria, y al cozer no quiere cobertera. Dizen que si vn cabron vsa mucho tiempo comer yedra, q̄ su sangre mezclada con çumo de yedra quebranta la piedra de los riñones, beuiendola, y por experiēcia se halla que huyen las vacas de donde assan carne de cabra.

Nota esta purga.

Para blāquear y apretar los dientes.

Para el oyr

Para la piedra y arenas

De las gallinas.

CAP. XV.

POr la mayor parte, casi no ay muger que no sepa criar gallinas (como Paladio dize) mas entre tanta multitud de mugeres aura algunas que no las saben criar, y aun en algunas partes no mugeres, sino hōbres las crian. Y aun las principales gallineras que son en granjas y criaderos de religiosos, mas estan en poder de hōbres que de mugeres, pues para ellos y para algunas mugeres que no sabē como se han de criar, ni otras particularidades sera este tratadillo. Primeramente dire, que tal ha de ser el lugar para criar, y hazer buena gallineria.

Que tal ha de ser el lugar para hazer la gallineria, y como se ha de hazer.

CAP. XVI.

SEA pues el lugar para la gallineria en vn lugar de la labrança a donde sea lugar enxuto, y han de hazer vn corral, porque mucha grande ventaja lleuan las gallinas encerradas a las que andan sueltas, alomenos que no enojan por cosa, ni las hurtan, que es peor, y las

las paredes sean bien altas, y tanto que no puedan bolar a fuera, y el lugar o corral sea bien ancho, y aun si fuere de arboleda es muy bueno: porque en el verano dara mucha sombra, y aun harta defensiõ contra los milanos y otras aues de rapiña que a ellas se abaten, y de los arboles prouecho de fructa, mas a donde aquello no pueden hazer de auer arboledas, es muy bien de atrauesar por encima de los corrales, o redes de esparto, o ya que esto no sea, pongan muchas varas de vides locas que sean muy espessas, que ninguna costa es tan grãde que puede ygualar con la perdida y enojo que trae en ver lleuar a los cuytadillos pollos a los milãños, y aun a las gallinas las aguilas y buharros, y otras aues de rapina, mayormente en las muy grãdes gallinerias, que para las tales es menester lugares grandes y anchos, y en los tales los milanos tienen mas lugar de abatir. Sea lugar enxuto, que no aya otra agua sino la que han de beuer, porq̃ la humidad causa algunas enfermedades. Y es bien que toda la estancia de las gallinas, assi del corral como del dormidero, este donde les de el sol continuamente en el inuierno, porque vna de las causas por donde las gallinas se desponen, y no engordan, y aun enferman, y se mueren es la frialdad y humidad. Y en el estio tengã sus sombras, o portales o ramadas para contra el sol. Y porende es bueno que el corral sea algo acostado hazia medio dia, y porque aunque llueua no pare agua, y al cabo del corral junto cõ el gallinero este hecha vna buena camara grande, segun el numero de las gallinas, laqual este hazia el sol, y tenga su pórtal delante bien grande, porque en el inuierno les hechen alli mucho estiercol bien enxuto en que se rebuelquen, y hazeles muy grande prouecho como luego dire. Y la tal camara sea biẽ caliente que el calor en el inuierno haze mucho poner a las gallinas, y sea si ser pudiere de ladrillo toda, porque culebras ni ratones no hagan socauones, ni otros biuares, o agujeros, y en todas maneras, y este por toda parte muy lisa, y bien encalada, porque no puedan subir ratones, ni comadrejas a las gallinas, o pollos, ni otras sauandijas dañosas. Tenga la tal casa la puerta por do han de entrar al gallinero, hazia dentro de la casa, porque no puedã entrar de noche ladrones a hurtar las gallinas, o sea bien fuerte (si por la parte de fuera la quisieren tener) y este siempre con su llaue, y porque las gallinas puedan entrar, y salir a poner, y a dormir, tenga la tal casa en la pared o el portal vnos agujeros, por donde puedan bien entrar los gallos, y por la parte de fuera esté altos cõ vn palmo y medio, porque no puedan entrar sapos, ni cucarachas, y otras suziedades, y por dedentro este ygual cõ el suelo, porque qualquier cosa que dentro estuuiere pueda salir, sean los agujeros bien echos, y con sus ventanillas, o puertas que se puedã bien cerrar de noche que no entren tayugos, ni otras animalias de rapiña, y aun para que quando llouiere no salgan a mojarse, y tengã bien vnas ventanillas por do les entre sol y claridad, y se puedan encerrar de noche, o sea de alguna red rezia, o de mimbres ralas, y tẽga muchas hornillas o ponederos, en los lugares escuros, los quales esten metidos en las paredes. Son buenos estando hechos con vnas grandes hollas metidas en la pared al tiempo que se hizo, porque los nidales que estan colgados dado que sean buenos para en que pongã las gallinas, son malos para sacar pollos, porque se menean quando las gallinas estan echadas lo qual daña mucho anssi alas gallinas como a los huevos, y por la mayor parte las mas gallinas alli se quieren hechar sobre los huevos donde los pusieron, las quales se puedan bien cerrar, porque otras gallinas al tiempo que ellas estuuieren echadas no las molesten y piquen, y tambiẽ porque aun ay algunas gallinas locas que reposan muy poquito sobre los huevos y pollos, para q̃ no salgan sin necessidad, y demanden licencia. Siempre los tales nidales esten muy limpios que de continuo les pongã paja nueua, y siempre la miren que este muy limpia, y ahechada que de otra manera las gallinas criaran muchos piojos, si no tuuiesse especial cuydado de mudarles cama hazerles ya mucho daño, y mayormente al tiempo que estan sobre los huevos, que no las dexan re-

posar. Y ansi se resfrian los huevos, y si la casa donde han de dormir puede tener humo, es muy bien, porque es muy singular cosa contra la ceguera de las gallinas, y si de otra parte no les puede venir humo es bien quemar alli dentro vn haz de retama, o romero, o henebro, o qualquier otra cosa que de mucho humo, cō tal auiso q̄ no haga daño, y por esso dize Columella, q̄ el dormitorio este cerca d̄ horno, o cozina. Ansi mesmo es menester poner buenos maderos bien fijos para en q̄ duermā que no se meneē y es bien que no esten mas altos que vn estado. Y porq̄ su estiercol les es muy dañoso, si seles pega alos pies los tales dormitorios, no sean d̄ tablas, saluo de algū madero redōdo de buen gordor no quadrado, y cada ocho dias le barran muy bien, assi la camara como los dormideros, que lo vno es mas saludable alas gallinas quitādoles los piojos y suziedad, lo otro aq̄l estiercol silo allegan es muy prouechoso a la lauor dela tierra. Y porque a muchas gallinas no les basta vn gallo, y muchos gallos juntos no se consiē ten, es biē si el corral no es tan grande, que vnos gallos puedā andar bien apartados de otros, con algunas gallinas q̄ tengan muchos apartamientos, y que tēgan muchas salidas por vn cabo y otro, y lo mismo aya en el dormitorio de ellas, sino fuere muy grāde, y aun si el corral tuuiere assi algunos apartados pueden se cerrar algunos, y sembrar ceuada o trigo y quando comēçare a nascer metan alli las aues que pazcan, y entretanto siembren otra. Esto es para dōde no ay yerua q̄ pazcan, y las gallinas se huelgan mucho, y aun estan muy sanas si tienen donde se puedan rebolcar, que como los puercos se huelgan con el lodo y cieno, ansi las gallinas con el poluo, y por esso en inuierno les echen sotechado estiercol que este muy seco, o sino sea ceniza y en verano les cauē tierra en lugar enxuto, que aya sido regado, y aya beuido el agua, y cauēla tierra para que se mulla, y cō ello matan mucho los piojos, y ellas en el verano se echan de pechos en lo regado, y les es muy sano y se huelgan mucho, y ponen mas huevos. Bien creo que alguno dira q̄ yo mando muchas cosas, pero yo auiso lo que se q̄ es menester, cada vno haga lo que quisiere, o pudiere, que la verdad es que si las gallinas son tratadas como se deuen tratar, y estan cerca de adōde se puedē vēder ellas y los huevos, q̄ son de tanta gānācia cada vna como vna oueja y aū mucha mas y no es de tanta costa ni trabajo ni auentura, y hemos visto algunas personas que las saben muy bien tratar ser muy ricos con sola la caleria dellas. Si el lugar lo suffre es buen hato dozientas gallinas, y para ellas basta (y es harto) vn gallinero.

Que tal ha de ser el gallinero.

CAP. XVII.

NO pueden nascer los pollos sin gallo, aunque sin gallo pueden auer huevos, esto bien se que todos lo saben mas mucho va d̄ vn gallo a otro. Y pues el buen gallo no gasta tanto como el malo, es muy bien procurar de tener siempre los mejores, y vna delas señales principales de ser vn gallo muy bueno, es la mucha cortesia y liberalidad, y por esso es refran antiguo, cortes como el gallo, y esto me paresce ami que es dechado q̄ nos puso Dios en casa ante los ojos, para que deprendamos que como el gallo con vn bocado llama a muy altas bozes y combida, a tāta multitud de gallinas, que ansi mesmo deuen hazer los hōbres y mayormente los que son casados con sus mugeres, y no como hazen los que son viles y sin virtud ninguna, que por comer solos sin que sus mugeres los ayuden se van alos bodegones y tabernas y otras malas compañias donde se emborrachan los tales, y de mas de cometer tā gran vileza, muchas vezes dan ocasion que las tristes hagan lo que no harian, y ansi ellos son muy merescedores dela semejante pagā, y torno al proposito. Y siempre se deue procurar de muy singular casta, que vn gallo que sea de buena casta, siembra su casta en todas las gallinas, y todas hembras y machos salen a el, y esto es mas seguro que auer gallinas de la tal casta, q̄ mas se multiplica de el macho que de la hembra. El gallo ha de tener estas señales para ser muy bueno, que desde chico quando pollo sale muy

Las señales de buē gallo

muy biuo cantador y grãde y rezia boz que pelea con los otros, que procura saltar sobre las gallinas mayores, tenga la cresta muy derecha, enhiesta, y que la tẽga muy colorada y muy harpada q̃ los que tienen las crestas almenadas no son tales como los orros, que tengan la cabeça grande, el pie corto y gordo, y biẽ agudo, las orejas gordas y blancas, las baruas grandes y entreueladas de blanco y colorado, el cuello muy erguido, y muy adornado de largas plumas doradas, grande pecho, gueſſos pies, grandes vñas, no çancudo ni enano, grandes alas, alta la cola, y que las plumas della lleguen hasta la cabeça, los ojos prietos, o pintados y muy enamorados de sus gallinas, osados, que no solamẽte no ayan miedo, mas aun osen cometer alas cosas dañosas alas gallinas, el color sea o negre, o ruuio, sean alegres y no muy grandes, que los que son muy grandes no pueden muy bien tomar a las gallinas y mas valen para capar y engordar q̃ para gallos, mas tãpoco no seã pequeños, que la casta dellos sale menuda y muy desmedrada, y si el gallo fuere ruuio salẽ a el los hijos aunq̃ seã las gallinas prietas, y si quãdo chico les busquã vna verruguilla q̃ tienẽ encima de la cola, y sila hallarẽ amarilla no es bueno para gallo, ni aũ para capõ, sino solo para q̃ luego le comã q̃ no valdra nada el capõ q̃ es de pollo galpito, y son buenos los q̃ hembrearen. A cada gallo basta quinze, o diez y seys gallinas, y en ninguna manera tenga mas de hasta veynte, y porque dixe que auiean de ser osados, y para donde ay muchas gallinas son mas menester, a los que son muy brauos echen les vnos trabejones para que pierdan algo de aquel brio, y los que menos pueden cobren animo y osadia. Dize el Aristotel. que aunque los hueuos esten engendrados de vn gallo, si quando estan pequeñuelos toman ala gallina otro gallo, que al postrero se parescen. Ansi mesmo el gallo bueno ha de ser muy velador, y tanto es mejor quanto mas temprano canta de noche, con tal que no sea en anocheciendo, y es muy necessario el gallo para en qualquier casa: porque despierta a los que duermẽ para que se leuanten los religiosos a rezar, y para los officiales que se leuanten cada vno a sus laberes, los labradores a aparejar las cosas para el campo, y aun con su boz poco mas o menos muestran que hora sea en la noche, que si es temprano hazia la media noche cantã ronco, y mientra mas se acerca el dia, mas seles aclara la boz son tã glorioſos que si quando pelean vencen luego cantan y se pompean, y si son vencidos callan y aun se esconden. Todas estas señales ha de tener qualquier gallo para q̃ la casta que del saliere sea muy buena, siẽdo assi mismo las gallinas buenas como luego dire.

Que tales han de ser las gallinas.

CAP. XVIII.

LAs gallinas se han de escoger, o negras, o ruuias, o las mas propinquas y juntas a estas colores, que las blancas, o blanquezinas no ponen tantos hueuos ni tan grandes, ni engordan tanto, ni son tan sabrosas, y biuen menos tiempo que las otras, y aun por parescerse de muy lexos mas presto se abaten las aguilas y aues de rapiña a ellas que a otras de otro color, y es bien que todas sean de vn color quantas ouiere en el hato, lo qual es muy ligero hazer teniendo el gallo como arriba dixe. Han de ser ponederas, lo qual se conosce en estas señales. Primeramente del color que tengo dicho. Lo segundo q̃ tengan grande cabeça, la cresta biẽ colorada y enhiesta y grande el cuerpo y quadrado, los dedos largos y no yguales, y aun son muy buenas las q̃ les cruzan vnos dedos sobre otros, y aun muy mejores las que tienen diez dedos, los cuellos gorgos, el cuerpo ancho, y que quãdo polla aya sido çancuda. Las enanas son muy ponederas, empero de poca carne y malas para echar sobre los hueuos, y aun las muy grandes no son muy buenas para echar, ni aun ponen mucho hueuos saluo para engordar las para vender, o comer, o para casta y criar, las medianas lleuan la ventaja, que vna casta de vnas que son muy grandes, no dan tanto fructo, pero cada vno escoja delas que mas quisiere y mejor le pareſcieren. Tengan gran-

Les señales de buenas gallinas.

grandes alas y grandes plumas, y mucha pluma, mayormente las q̃ hã de sacar pollos. Y para auer de tener hueuos han de ser de vn año, o dos, porq̃ mas ponen las gallinas nueuas que las viejas, y para criar pollos las viejas son mejores communmente, y por esso no han de tener gallina que passe de tres años, o quãdo mucho mas de quatro q̃ no son tã ponedoras, y son para vender de menos valor, porque son duras, y no de tã buẽ sabor como las nueuas. Verdad es que aunque no ponen tantos hueuos, como las nueuas, empero los que ponen son mucho mas mayores y por esso los tales son muy buenos para echar.

¶ Pues para que den buen fructo y renta, vendan las viejas, y las que ponen poco, o no nada, que se llaman machorras, las que ponẽ los hueuos muy menudos y las que se comen los hueuos, las que cãtan como gallos, y las aues que han nacido tardias, porque las tales siempre salen muy desmedradas, y aun en el inuierno siguiente se mueren todas y mucha parte dellas, digo que las vendan si la casa no fuere tal donde se ayan degastar. Las que los agricultores llaman mudicas, son aquellas q̃ nosotros llamamos manjabias, que son las que se crian desnudas, estas son las mejores de todas en grandeza, y para criar en tiempo que no haga frio.

De los mantanimientos que han de tener las gallinas para ser muy ponedoras.

CAP. XIX.

EN qualquier mantenimiento de las gallinas se deuen siempre tener este auiso, que antes les den muchas vezes a comer, y cada vez poco, que al contrario porque dando se lo assi muchas vezes y no en hartura, como estan ganosas comenlo todo y no se pierde nada, y muchas vezes si les dan mucho a comer y estan hambrientas, hinchẽ mucho los papos, y ansi muchas, o las mas vezes no lo puedẽ bien digerir, y ansi mueren dello, mayormente los pollitos sino los acorren presto con algun remedio. Y aũ que las gallinas seã de tal manera en su naturaleza que de todo lo que veen comen, no les es tãpoco prouechoso, que con vn mantenimiento solo en gordan mucho, cõ otro ponen en cantidad grãde de hueuos, y aun con otro se desponen, q̃ si vsan a comer las cascas, o vuas poco a poco se van desminuyendo, y siẽpre ponen los hueuos mas chiquitos, hasta tanto que vienen a no poner ninguno y ansi cessan de el todo. De aquesto deuẽ tomar este auiso todos los que mucho se meten enel vino, digo que se dan abeuer sin discricion que engendrã menos hijos, y aquellos mas desmedrados y menudos que no aquellos que beuen el vino templadamente, o beuen agua sola. Y de aquesto muy mas largamente se trato arriba enen el libro segũdo en las propriedades del vino. Y porque las cascas quitan el poner ayudan a engordar las aues, porque toda aquella fuerça y sustancia q̃ auian de echar enlos hueuos conuiertẽla engordura, mas para engordar han de ser pocas las cascas a bueltas de trigo, o de otros mantenimientos, digo los granillos, y por la mayor parte las mas gallinas se desponẽ en el inuierno, y principalmente en lo mas frio y rezio del. Aya auiso principal que esten en lugar enxuto y caliẽte y estando ansi luego les aprouechara lo que comieren, y los mantenimiente del inuierno seã calientes. Con el trigo engordan mucho las gallinas, mas no ponen mucho, y aun las despone, y si les dã hortigas nueuas picadas assi verdes, o cozidas, tambien con saluados ponen mucho. Todos dizen que si les dan a comer ceuada cozida que este vn poco caliente que pondran muchos hueuos y mayores, mas esta vianda y mantenimiento quiere ser ala mañana y poco, q̃ haze criar grãde hiel alas gallinas, y enferman, mas si se lo dan desta manera q̃ dire, no les hara daño ninguno, y pondran con ello muchos hueuos, y aunque haga grandes frios no cessarã de poner, o alomenos mucho mas que de otra manera. Cuezan vn poco la ceuada en agua muy limpia, y primero ayan la bien limpiado de todo poluo y suziedad, y derramen aqualla agua en que la han cozido, y hagan otra sarten, o caldera con buena agua limpia, y alli echen vn poco de alhuzema que cueza con ello, y hagan saluado y la ceuada a buelta, y dense lo por

Las cascas desponen las gallinas y las engordan.

Para que põgan mucho las gallinas.

lo por la mañana, porque calienten, y el eſpliego, o alhuzema (que todo es vno, aunque ſon diuerſos nombres) tiene eſta propriedad, que haze poner mucho las gallinas por ſer caliente, hanſe lo de dar en el inuierno y quando haze frio. Entredia les den trigo, mijo o panizo, y el alhuzema ſea pocas vezes, y poca cantidad, porque las haze encoclar, y aũ crian con ello piojos.

¶ Con el mijo ponen mucho, y es para ellas y para los pollos muy ſingular mãtenimiento. En verano es bueno para ellos ceuada, que no ſea cozida, y entre dia yerua, o hoja ſino tienen donde pacer, que la verdura mas ſeles ha de dar por via de refreſcar los que de ſolo mantenimiento, mas las gallinas anſi ſe deſponen cõ los grandes calores de el eſtio como cõ los frios del inuierno aunq̃ no tanto, y por eſſo es bien entonce dar les coſas q̃ ſean verdes entre el dia, mas no ſea mucho q̃ puede cauſar ceguera, y dõde ay mucha multitud de melones, hendiendo los y poniedoſe los comen muy bien y ſon muy buenos, mas no pepinos, que ſon muy frios y dañoſos. Y ſi ſon gallinas que tienen harta largura, y campo donde puedan bien pacer, han les de dar a comer dos vezes no mas cada dia, vna en la mañana, y otra, dos horas antes que ſe acueſten, y ſi no tienen lugar ni yerua que paſcer ſean tres, ala mañana, amedio dia y ala tarde, y donde ay mucha y grande largura de campo, que van lexos, abezenlas a venir cõ vna cãpanilla, y en el inuierno echenles algun ceuo en el eſtiercol para que ellas eſcaruen y ſe rebuelquen buſcandolo, y en verano ſe lo echen entre poluo, que aqueſtas coſas las hazen andar muy luzidas y ſanas, y muy limpias de piojos, y en el verano el poluo ſea en tierra cauada y rociada, y aun bien regada, y alli les echen de comer algun grano, y en inuierno poluo ſeco, o q̃ no ſea muy mojado. Dize Abencenif, que ſi las ſahuman de noche con piedra açufre que andaran de contino muy ſanas y pondran muy grandes hueuos. Sobre todo eſto conuiene mucho, que tengan ſiempre agua freſca y muy limpia, que con la ſuzia enfermã mucho, mayormente de pepita y de ceguera, y por aqueſto en el lugar donde huuiere gallinas no aya anſares ni anades que les enſuzian mucho el agua, ſaluo ſino fuere muy corriente. Y porque las gallinas no la puedan enſuziar con los pies que ſe ſuben encima, y aun echan alli ſu eſtiercol, lo qual es muy ardiente y dañoſo. Dize Columella, que les hagan la vaſija ancha y llana y baxa, porque aunque caya algun pollo pueda ſalir, y para que no la puedan enſuziar tengan encima vna campana como de alquitara echa de barro, y por baxo vnas hendeduras grandes por donde puedan las gallinas meter la cabeça a beuer, hecha a manera de mano, pueſta encima con los dedos apartados, y ſea aguda de la parte de arriba, porque ninguna ſe pueda ſubir encima, ni enſuziar el agua. Deſto del mantenimiento de las gallinas mas coſas ſe podrian dezir, mas eſto baſte breuemente, que como ſe ayan de engordar adelante ſe dira, y no coman caſcaras de hueuos, porque ſe abezaran a comer los hueuos. En Roma les dan en inuierno ſaluados ſecos a comer en vnos tieſtos, y encima les ponẽ vnas piedras grandes porq̃ no los eſcaruen, y es buen mantenimiento de inuierno mas es piojoſo.

De los tiempos de ſacar los pollos, y como ſe ſacan.

CAP. XX.

NO ſon buenas todas las gallinas para ſacar pollos, aunq̃ ſean muy buenas para poner hueuos, porque es muy cierto q̃ para poner hũenos las nueuas ſon mucho mejores, y para ſacar los pollos las q̃ llegã a dos años y paſſan haſta tres o quatro quando mucho, y eſto es cierto que ſaben aquellas mejor criar q̃ las nueuas. Anſi meſmo las gallinas para ſacar los pollos han de ſer anchas de cuerpo, de grandes alas, y no las tengan peladas, y ſean muy brauas, porque la braueza es buena en las criaderas, que porque ſon brauas pelean, como los gatos con los perros y con otras animalias y aun muchas vezes ſe alçan y buelan contra los milanos, y aſsi los impiden de tomar los pollos.

Y pro-

Y procurē para echar la gallina que no tenga eſpolones, porq̄ con ellos quiebran muchas vezes los hueuos, ni tan poco tengā muy agudas las vñas, y eſto es mas en las nueuas que no enlas viejas. Las enanas no ſon buenas para ſacar pollos, porq̄ lo vno cubren poco, y de mas deſto quiebran muchos hueuos, y la gallina que echarē ſepa llamar y cō bidar los pollos, y aun cantar en los hueuos quando eſtan echadas, que ay algunas q̄ ſon mudas. Quanto al tiempo del ſacar los pollos dize vn refran en nueſtro vulgar. Que el pollo de Enero hinche el tajadero, y es aſsi la verdad, que no es tan ſeguro echar los pollos antes que encomiencen los frios de el inuierno, como ya mediado Diziembre y por Enero y algo de Febrero, y entonce ſalē mejores, y ſe crian mas ſin enfermedad que pareſce q̄ el frio de aquel tiēpo los para tieſtos, y es buen ſacar haſta media do Março, y en ninguna menera deuen echar gallina por Mayo, ni aun tāpoco ſon buenos deſpues, porq̄ los q̄ naſcen mas tarde ſalen ſiempre chicos y deſmedrados, y aū tomalos el inuierno deſmedrados, ſaluo ſino huuiſſe buen recaudo de buena eſtancia bien abrigada, que o tramente los tales hinchenſe de frio y ceguera y pepita y los mas dellos enferman y ſe mueren, y aun que el Crecent. dize, que es buen empollar en el eſtio, no ſe ſi es aſsi enla Lombardia donde el biuio y eſcriuio, mas aca en Eſpaña vemos lo contrario, y aun creo que no quiſo dezir tal coſa, porque el ſe contradize adelante en el libro duodecimo en la partida de el mes de Febrero. Aſsi que los pollos ſe echan, y crian mejor deſde Enero en adelāte, que no cerca del principio del inuierno, que viene, digo el otoño, porque por la mayor parte los q̄ naſcen por el otoño ſe mueren al inuierno, o ſe crian muy deſmedrados y enfermos. Dize mas Colum. que para que las gallinas que echaren, ſeā mas ciertas de ſacar ſus pollos las echen en creſciente luna, y aun diez o quinze de luna nueua, porque alcançan parte de la creſciēte al principio, y parte anſi meſmo a ſalir, y la luna nueua ayuda animarlos mejor, y mas preſto. Los nidales eſten muy limpios que les echen paja nueua, y aun ſe la remuden algunas vezes ſi ay piojos, y aun en auiendo ſacado los pollos, ſe la tornen luego a refreſcar, y los nidales eſten muy fixos que no ſe meneen, y no muy altos, porque las gallinas no ſubā de ſalto, que los quiebran, y del menear ſe los nidales reſciben mucho daño los hueuos en menearſe, y aun los hueuos que han de echar no los ſacudan ni meneen en la mano, que ſe confundē las venas vitales, y ſe dañan y hazen vanos y gueros. Y porque ay algunas gallinas que de locas repoſan poco enlos nidales y entretanto los hueuos ſe yelan y reſfrian, es muy bien tener las cerraduras de tal manera que no ſalgan mas de acomer a ſu tiempo ordinario, y aun otras gallinas que ſolian poner alli van y las pican y echan del nido, y ponen otros gueuos encima ſobre los q̄ eſtauan a empollar, y por eſſo es bien que eſte cerrado el nidal con vnas verjas, o harnero para q̄ entre el ayre, y ſi otras entraren a poner, lo qual acōtece muchas vezes. Deuen primera ſeñalar con vn carbon los hueuos que echan a empollar, porq̄ puedan conocer quales ſe puſieron deſpues, y quitarlos, y hā de quitar los hueuos que hallarē quebrados, y rodear los todos los quinze dias primeros, cada dia baſta vna vez, para que igualmente los caliente la gallina de toda parte aunque eneſto no va mucho, porque ſi ella tiene fuerça ella meſma los rodea, y a ſus horas tengan les pueſto de comer y beuer, porque no lo anden buſcando, que ſi mucho ſe tardan refrianſe los hueuos, y por eſſo es bien que ſi huuiere gallina que ſe tarde mucho en comer y cocear, que eſcalienten vn pellejo, o mātilla, y la pongan ſobre los hueuos haſta que vaya la gallina, eſto es bien para en tiempo frio. Es buen mantenimiento entonce para ellas trigo, que es de mucha ſubſtancia y de rezia digeſtion y eſto es lo que ellas han mucho meneſter, pues paſſa mucho tiempo de vna comida a otra. Bien ſaben todos que las gallinas ſon de mas prouecho que los machos, por eſſo han de tener auiſo en quāto pudieren que los hueuos ſeā de hembras, y eſto ſea principalmente en tener gallo que hembree, que otros ay que machean, y no ſon tā buenos. Aſsi meſmo ſe

Para conocer los huenos para pollos o pollas.

mo se conosce ser el hueuo de hembra, en que es redondo, que los hueuos que son longuezuelos dizen que son de machos. Mas aquesto de ser los hueuos largos de machos, y los redondos de hembras, se entienda si son todos de vna gallina. Otros los miran ala candela, o al rayo del sol, poniendo la mano encima, que haga sombra, y si vna mancha que tiene a la punta esta ygual encima, en medio de la punta es señal que es de macho, y si esta algo al lado, es señal que es de hembra, o de gallito. El numero de los hueuos sea segun el tiempo, y qual fuere la gallina, que mas le echan quando haze calor que quãdo haze frio y mas a vna gallina grande que no a vna gallina que es pequeña, mas en ningun tiempo echen mas de veyte y cinco, que gallinas ay que los cubren, y no echen menos de treze, y yo no se que es la causa que todos estos Doctores ansi Christianos como Gentiles dizen ansi. Que echen los hueuos de numero impar, digo que sean nones, y ansi veo que lo vsan todos los que tienen cargo de criar gallinas, mas no saben dar la razõ ni aun la causa porque mas yo tengo lo por abusion y burla, y por tan buenos tengo pares como que echen nones. Y assi mandan los medicos dar pildoras nones, y no saben porque, y es burla aunque lo disputen quanto quisieren, que en este caso mas haze la cantidad y bondad que en el numero, pues se han de deshazer y van juntas. Y para echar sean los hueuos los mas frescos que se pudieren auer, porque mas presto se abiuan y no passen de diez dias para echar que si de diez, o onze dias passan para echar, que se pierden los mas dellos, y sean de gallinas bien mantenidas, que son mas ciertos, y salen mas rezios los pollos. Y porque algunas gallinas ponen los hueuos de dos yemas, aquellos tales son mejores para comer que para sacar pollos, que delos tales hueuos salen los pollos monstruosos, y sacanlos de dos cabeças y de dos cuerpos y de otras muchas tachas, ni tampoco echen los hueuos que sean muy grandes y son ceñidos por medio, que hazen lo mesmo, saluo sino fuessen de gallina que los suele poner de aquella hechura, y salen buenos, y que ya tengan experiencia dello, y quien quisiere echar hueuos grandes, sea de gallina que siempre los aya puesto tales, o que sea de gallina tan grande que mirando la grandeza de la madre no parezca el hueuo grande, sino que esten en proporcion, y que sea la cascara delgada. Assi mismo se conosce ser los hueuos buenos para sacar, quando a los quatro dias despues que estan so la gallina los toman, y de noche en lo escuro con vna candela los mirã, y el que esta ya turbio es bueno, mas si esta claro que le trasluze, no es bueno para empollar, quitenle de alli. Y aunque Plinio dize que pongan otros en su lugar delos que quitan, No me parece assi porque los otros saldran tanto tiempo ante quanto se pusieron primero, y despues que la gallina tiene pollos poco reposa enel nidal, y no saca aq̃llos hueuos q̃ se pusierõ despues. Y si es tiempo que haze truenos, dize Collumella, que con ellos se dañan los hueuos mucho que se atruenan, y q̃ no recibiran ningũ daño, si ponen enel nidal vnos ramos delaurel. Y Plinio dize, lo mismo haze qualquier cosa de hierro, y es muy bien sahumar todos los nidales con romero, con laurel, y con cuerno de ciervo, o de cabra: porque de todo esto huyen muy mucho todas las sauandijuelas dañosas, y pongan en el nidal ruda seca, o poleo seco entre las pajas, o assensios, porque de todas aquestas cosas huyen mucho las pulgas y piojos, que hazen daño alas gallinas quando estan echadas, y aun mueren si se descuydan dello. Passados los veynte dias tengan mucha aduertencia y miren, que quando sacan los pollos no se ahoguen, y si les falta calor que la gallina no tiene tanto como es menester, que passen los hueuos a vna caldera, o semejante cosa con su paja limpia, y pongan le alguna vez algunas brasas de baxo como la paja tome vn poco de calor, y luego le quiten las brasas, o calienten la paja por si meneandola apriessa sobre la lumbre, y despues que la tengan caliente pongan la a donde estan los hueuos, quitando primero la paja que estaua alli antes vieja.

¶ En muchas partes sacan pollos sin gallinas como luego dire, y si quieren echar a las gallinas hueuos de ansar, o de paua, tengalos primero diez dias, y si despues quisieren echar hueuos de gallina saldran todas aun tiempo, mas mejor es cada casta por si, que no esta mezcla, o pauos, o ansarinos, o anadones, o pollos, y si la gallina sacare ansarinos, o ansarones, guardenlos de donde entrā a nadar: porque por no poder entrar la gallina tras ellos se pierden muchas vezes, y si entra (q̄ muchas vezes la fuerça el amor) ahogasse.

Para sacar pollos sin gallina.

¶ Como los pollos se saquen sin gallina es desta manera (segun dizen el Aristol. y Pedro Cres. y para esto es menester lugar y aun tiempo caliente) hagan vnos hornos, en parte muy caliente y huecos por baxo como pallas, o hornillas, y desque estē bien enxutos, han de echar dentro pluma, muy menuda, y entre la pluma tantos hueuos quantos cupieren jūtos vnos con otros, y pueden si cupierē echar aū hasta mil, mas bastā dozientos a cada hornilla, y cubrā los con mas pluma, y por baxo pongan vnas brasas como el horno tome vn templado calor, como si fuesse de la gallina, y al cabo del tiempo saldran los pollos, mas a mi ver muy mejor seria q̄ en lugar de pluma pōgan en aquellas hornillas estiercol muy menudo y muy seco, y los hueuos entre ello y su brasa como he dicho, y desta suerte, no se impidiran las gallinas en empollar los hueuos. Y perderan la cloquera atrauessando les vna pluma por las narizes, o echarlas en parte dōde no hallen nidal en que se echen y assi no ocupando se en empollar y perdiendo la cloquera, tornan presto a poner hueuos de nueuo, y alos pollitos que assi nacen sin madres puedē los echar a q̄ los crien capones y si los muestran q̄ los crien los capones es muy bien, y vnos ay que de su naturaleza son tan amorosos y hazē tantos regalos alos pollos q̄ por ellos dexan los pollitos a sus madres. Mas si de si mismos no se combidā a tomar los pollos pelē les las pechugas y hortiguē se las con vnas hortigas vn poco, y metan los en algo y los pollitos, debaxo, q̄ con la blādura de la pluma de los pollos se holgaran mucho, y assi se abezan a tomar los de baxo, mas porque los capones no son madres, que antes lo dā alos pollos q̄ lo comen, quieren ser bien requeridos de comer, porq̄ ellos den bien alos pollitos q̄ si ay poco ellos se lo comen aunque algunos son muy amorosos con los pollitos, y los abrigā y combidan. Tienen las gallinas mucho amor alos pollitos llamā los, y combidā los, abrigan los, y meten los so sus alas, pelean por ellos contra los milanos. Luego que los pollos son nacidos, sea cō gallina, o sin ella, es menester que los sudē bien, y los primeros dos dias no les dē de comer que mas necessidad tienen de calor, y mas prouecho les hara que el comer, hasta q̄ se embeua la humidad que tienen, y despues dē les a comer migajas de pan bien menudas y en lugar mollido, y cauado porq̄ no se les dañe los piquitos) que los tienen muy tiernos) y denles a comer sopitas en vino y massa a massada con simiente de nastuerço, lo qual dizen que los defiende mucho de la ceguera, y crecen mucho con carne cozida, y con gusanillos, y lombrizes de tierra. Han los mucho de guardar no se mojen ni en el nidal, ni fuera, y de lugar frio, y en todo tiempo los guardē que no se mojen, ni aun los pies aunque sean grandezitos que se desmedran mucho, y quando la madre tuuiere piojos, y aun ellos echen en el nidal mar rubios y nastuerço, y sino bastare vnten alas gallinas solas alas con vn poco de azeyte, y sea en tiempo caliente y hagan que lo embeua, y enxugue antes que tome de baxo alos pollitos y luego muerē los piojos, y aun porque las gallinas q̄ estan echadas crian piojos y ellas resciben mucho daño y aun peganse alos pollitos y los matan, o desmedran, es bien que ocho dias antes que la allanē sobre los hueuos la vnten con vn poco de azeyte por todo el cuerpo como no le entre en los oydos y luego se mueren, y lleuelo embeuido quando la echan y mudarle la paja muchas vezes, y lo mismo hagā alos pollitos mas guarden los del frio si los vntan y aun es bien mojar los desque esten grandezitos con agua de toruisca, que mata los piojos deuen dar de comer a alos pollitos quando ayan digerido lo que han comido, si les

dan

dã vna comida sobre otra antes que sea digesta como no la puedã digerir empapante, y hazeseles daño, y siempre hasta que ellos puedan subir a dormir en alto miren que ni cucarachas, ni sapos, ni otra sauandija, vayan a los nidales, y si fueren maten las, y sahumen los nidales cõ cuernos de cieruos, o cabellos, o açufre, y si los pollos, andan desmedrados pelẽ les las alas, y tambien desque chiquitos les pelen los culillos, porque muchas vezes se les pegua el estiercol, y cierra aquel lugar y mueren dello, y si tal les acõteciere de cerrarse assi, han sele de abrir con vna pluma delgada mojada en azeyte, es les muy prouechoso ponerlos dõde ay alguna ceniza, o poluo, por que en ello se rebuelcan, y sacuden los piojos, y si hã nacido de muchas madres los pueden echar a vna mas sean todos de vn tiempo y guales que de otra manera pican a los que no son suyos, y por esto es mejor echar los que los crien capones, que los reciben sin differencia, con que sean de vna edad, que de otra suerte tambien los pican.

De como se han de capar los pollos para hazer capones que sean muy buenos.

CAP. XXI.

ENtre todas las aues no vsan castrar otros machos, sino los gallos, porque por ser muy luxuriosos si no los castrasen ni engordan, ni su carne seria buena para comer. Es el tiempo de castrarlos quando ellos encomiençan a ser enamorados, y cantar y pelear, porque antes serian muy ternecitos, y si los capassen gallos no tienen tal carne, ni tal sabor, y para capar no son todos buenos q̃ aquellos son buenos para capones que son buenos para gallos, que los galpitos no valen nada para capar, ni medran, ay algunos que de su naturaleza son afeminados, y los que destos salen buenos capones son muy singulares para criar pollos. Son mejores para capar los que tienen gordo el cuero del pescueço, porque engordan mas. El capar se ha de hazer para mas seguro en menguante, y vn dia antes no les den de comer ni beuer, sino q̃ esten cerrados, por q̃ mas seguramente los capan teniendo vazias las tripas. Para castrarlos han de tener las manos delgadas, y los dedos largos y delgados, y muy lauadas que no ayan tocado cebollas ni ajos que son dañosos para donde ay sangre y abranlos por baxo, y saquen los compañones, y miren bien que no saquen el coraçon o riñones (como yo he visto algunas vezes, y no se si adrede por comerse los) cosida la llaga echen les vn poco de ceniza que la enxugue, y dẽles a comer vnas sopas en vino, o trigo, o pan, y sino quisieren comer engargantenselo, y tẽganlos en lugar abrigado donde no anden, han les de cortar las cresta por q̃ no los persigua tanto el gallo, y assi engordã, mas no se las corten luego, que basta por entonce el dolor de la capadura, mas si son bien capados ellos de si mismos embeuẽ las cresta y baruas, creo que todos sabẽ esta manera de capar, mas pusela aqui, porque pienso que es la mejor carne, y tambien porque tengo de dezir otras. Es señal de bien capado si como dixe se les embeuen la cresta y baruas, y el se para algo amarillo, sino canta como gallo, o anda en amores con las gallinas que los que no embeuen las baruas y cresta, y sela tienen colorada aunque les han sacado los compañones quedan les vnas cuerdas aunque no tienen virtud de engendrar andan celosos, y no engordan, ni son de tan buena carne.

¶ Ay otra manera de capar sin abrirlos ni sacarles las turmillas, tomẽ los pollos y con vn hierro bien caliente, quemenles los espolones hasta q̃ rompan, y abrã los neruezitos, y luego se los embarren con barro de olleros bien blando y es mejor arzilla, o greda, y aquello quita el dolor a las quemaduras, y sana con ello, y esto les ponẽ en lugar de vnguento. Otros les quemã los lomos en derecho de las turmas con vn cauterio, y les ponẽ su barro como dixe. Ay otra manera de capar q̃ es quemarles cõ vn cauterio bien caliente vna berrugilla q̃ tienẽ sobre la cola como quede biẽ cauterizada sin daño dela colita, q̃ dizen q̃ de aquella berrugilla, o machuelo se gouierna el celo. Para hazer capones han de escoger los mayores de casta q̃ pudieren auer, y son mejores los q̃ son de casta grãde de gallipones.

Otra manera de caponar.

Quales son mejores pollos para capones.

nas q̃ llamã çaratanas, o de las desnudas q̃ ellos crecen, y engordan mucho, y para engordar son mejores de sobre año, mas los nueuos lleuan ventaja por ser mas tiernos, y mas excelente carne.

De algunas enfermedades de las gallinas, y sus remedios.

CAP. XXII.

LAs gallinas tienen muchas enfermedades mas las principales, y mas peligrosas naturales, y continuas son dos la vna es ceguera, y la otra pepita dizen q̃ quasi entrambas vienen por vna causa y aun por vn nombre pituita, y en castellano la llaman pepita, y a las gallinas q̃ estan ansi enfermas las llama pepitosas: mas lo cierto es que la ceguera las mas vezes viene de humidad, y frialdad, y algunas vezes de mucha sequedad, y lo mismo haze la pepita, y de la ceguera sanã mejor que de la pepita. Vienen assi mismo estos males de beuer aguas calientes y suzias, y estos males se pegan mucho en el agua, que si vna gallina cegajosa, o pepitosa beue en vna vasija, a todas las que de aquella vasija y agua beuieren se les pega el mal que es muy contagioso, mayormente a las aues nueuas, y siempre se guarden de tener con las gallinas anades ni ansares porq̃ dañan mucho el agua, y todas las aues enferman de ceguera, y pepita, tan bien esta enfermedad viene muchas vezes de frio, y otras vezes por la suciedad del lugar donde estan, y otras por ser el agua muy suzia, y detenida en el estio. Por esso quiẽ quisiere tener sus gallinas bien sanas, procure de tenerlas en lugar fresco, quãdo haze frio en lugar enxuto, abrigado, y caliente delo qual tienen necessidad, de mas de ser bien mantenidas, y siempre agua fresca, y si alguna enferma de ceguera, aparten la de las otras, y duerma al humo, y a las otras denles humo de noche con laurel, enebro, romero, o qualquier otra cosa que de mucho humo, y bueno, en el agua les echen rayzes de tamariz, y aun cozer las rayzes de tamariz que otros llaman taray, y otros atarfe, en agua, y hazerlos saluados con aquella agua, y si se les hincha la cabeça, y los ojos de la ceguera sajẽ los por baxo de los ojos sotilmente, q̃ salga alli algo de aquella ceguera, y con vn cuchillo caliente como cauterio les rompan el cuero por encima del casco, y atrauiessen les vnas plumas por las narizes, y mudenselas cada dia, y denles a comer ajos, y aun otros los engargantan hojas de hajos verdes, picadas con azeyte, y aun porretas de puerros son buenas assi picadas, y aun es bueno engargantarles por el pico orines de personas que les haze purgar, y estornudar mas sobre todo les aprouecha el humo. Y aun tambiẽ se les haze esta enfermedad de comer agrazes, o higos no maduros (como dize Columella.) y si comen altramuzes, luego se les hincha de baxo de los ojos que parecen estar alli los mismos granos, es bien punçarles alli con vn aguja, caliente para que salga aquella agua, y vntarle luego los ojos, con leche de muger, y çumo de verdolagas, y es bueno contra la ceguera, tomar vna aguja grande, y enhilar en ella vn sedal de cerdas, o cuerda, y calentar bien el aguja, y es mejor hazer el agujero con vna punta de vn assador caliente, y por alli meter el aguja con su sedal. Hazese desta manera, pelar primero el cocote, y baxo de la cabeça passar la punta del assadero entre cuero y carne, y meter por alli el sedal y vntar la quemadura cõ manteca, y atarles vna vendita y guardarlas del frio, y de otras gallinas q̃ las picã, y arrincã el sedal y cuero, y la misma medicina se puede hazer a los pollos q̃ son ya grandes q̃ lo podrã sufrir, y es buena q̃ la he visto por experiẽcia. Dizẽ tãbien q̃ es bueno para la ceguera pũçarles vnas venas que tienẽ las alas, como quien haze sangria para la pepita es esta es vna enfermedad q̃ se haze en la lengua, que es vn hollejo blanco y delgado q̃ viste la lengua, y es señal que la aue que tiene esto hipa mucho, y abre muchas vezes el pico, y parece que no se harta de ayre, no puede comer, y ansi se seca y muere, esto viene de ser el agua detenida, y de ser agua de ansares, o anadones. Pues quiten le sotilmente aquel pellejuelo, como ni le corten ni arrinquen la lengua, y luego le frieguẽ la lẽgua cõ vn poco de ceniza, o cõ vn ajo majado, y den le a comer vnos

Las causas d que viene ce guera a las aues.

Como se cu ra la pepita delas aues.

ajos

ajos majados con azeyte. Si enferman de ydropicas que se les haze grande el higado y mueren dello, haganles vnos dornajos de tamariz en que tengã agua para beuer, o echenles en el agua que beuen rayzes de tamariz, y esto les aprouecha para muchas enfermedades. Si tienen el papo duro que no pueden digerir engargantenles azeyte dos o tres vezes. Muchas vezes se empapan las gallinas que comen mucho, y no lo pueden digerir, y tienen duros los papos, y para que esto no les vengan es bien darles a comer poco a poco, y muchas vezes, y quando tuuierẽ esta enfermedad, es bueno darles azeyte que lo ablanda, y haze botar abaxo, y no ay tal cosa como dalles vna, o dos pildoras de azibar, de las mas comunes que hazen en la botica que es cosa marauillosa. Tambien suele aprouechar pelarles el papo, y abrirle sotilmente, y vaziarle, q̃ hallaran lo que tiene dentro duro, mohoso, y muy hediondo, y colanselo sotilmente, que de esta manera guarecen algunas, y algunas se mueren, mas no ay tal remedio como las pildoras que dixe. Si se les atrauiessa el hueuo que no le pueden poner, maten las luego que pocas escapan dello, si estan abiertas de poner mucho, o por poner grandes hueuos, denles a comer algunas vuas, o granillos de cascas, y pornan los hueuos menores, y aun desponerse han hasta que sanen, laueles los ponederos con agua, o vino en que aya cozido çumaque y romero, y agallas de cipres, y arrayhã, y si pudieren auer poluos de murta, que se hazen de la grana de arrayhan, y aun delas hojas echen selos encima, y apretara con ellos, auiendo los lauado primero con aquel vino, otros majan vnos ajos con vna mano de mortero bien caliente, y assi caliente se la ponen al siesso apretada, y con el calor, y con los ajos aprieta. Para los piojos que crian ya dixe arriba algunos remedios, estos se crian de estar las gallinas en lugar estrecho, donde no se pueden rebolcar, y sacudir, y de no alimpiarle los gallineros muy amenudo, y aun si son tales que puedan, con vna escoba ardiendo quemarlos donde estan los dormideros sin peligro de la gallineria es bueno, o escardarlos con agua hirviendo en que ayan cozido cosas amargas, como luego dire. Crianse tambien los piojos en mucha cantidad del saluado que comen mayormente seco, y del alhuzema, si es en mucha cantidad, y de dormir en el estio en lugares calientes. Pues deuen quitar las causas, y cessaran los effectos, y aprouecharan las medicinas. Es bien hazerles rebolcaderos, y en el estio sea en tierra bien caũada, y regada que se refrescan en ella, y despiden los piojos, y en el inuierno en poluo, y en ceniza, y alli se lauan, y paran luzias, y si es mucha cantidad es bien cozer agua con altramuzes y cogombrillos amargos, y lauar las gallinas, y pollos con ello, y lo mismo haze cozer en vino assensios, o arrayhan, y lauar con ello las gallinas, o pollos que tienen los piojos, ya dixe lo del azeyte, mas no es tan seguro en las aues pequeñas, y quiere ser en tiempo caliente, y como no entre en los oydos alos pollos ni gallinas que mueren dello. Tambien es bueno contra los piojos cozer vnimiento de veleño en agua, y lauar el cuerpo a las gallinas, y aues mayores no a los pollos ni los mojen, con ello del pescueço arriba que es dañoso, y muchas vezes viene a las gallinas vna enfermedad que llaman helera, que se paran amarillas, y como hinchadas, y es lo que arriba dixe hidropicas, es para esto bueno darles a comer cosas enxutas, y estrujarles muchas vezes aquel macho que tienen sobre la cola que les sale de alli vna materia muy hedionda, y darles vnas dos pildoras, y el dia que les dieren las pildoras tengan las guardadas del agua, y frio. Enferman assi mismo si les cortan las plumas de las alas a causa q̃ se les endurezcan los cañones, mayormente si se las cortan mucho, y por esso es mejor pelar las antes que cortar las, y aun todas las gallinas es bueno pelarles las alas y cola, por el mes de Mayo o Iunio, o Iulio, porq̃ quando viniere el inuierno aya echado nueua pluma. Otras enfermedades contingentes puedẽ tener las gallinas, mas estas son las proprias y principales. Algunas vezes picã en cosas ponçoñosas, y las comen como son sapos, salamanquesas, y otras semejantes sauandijas, y dello se hinchan y

mueren, y es les prouechoso engargantarles mucho azeyte o triaca, y vntarles cõ triaca las coyunturas, y deste mal las mas mueren en especial si es mucha la ponçoña. Muchas vezes ponen los huevos sin cascara, y esto viene de frio, o q̃ se desponen, si es de frio den les acomer cosas calientes como es hazer taluado con agua en que ayã cozido algo de alhumeza, que llamã el pliego, y tenerlas en lugar caliente, y si es que se desponen no ay remedio. Enferman mucho las gallinas, si comen estiercol de personas, y demas de ser mucha suziedad, desponẽse con ello que con la limpieza biuẽ mas sanas, y mas gordas, y ponen mejor, y su cárne, y huevos son mejores, y de mejor sabor y precio, y por esso si ser pudiere no hagan sus necesidades donde ellas estuvieren, ni aun en los establos donde estan las bestias que de mas de ser suzio es muy dañoso.

Del engordar las gallinas.

CAP. XXIII.

RAzon es que tras el trabaxo venga el premio, y pues tanto trabajo han dado las gallinas en criarlas, cosa conueniente es que esten muy gordas para comer, y aunque muchas engordan en los corrales donde andan dandoles biẽ de comer dire otras que ponen estos doctores que son tales, que en quinze, o veynte dias engordan de tal suerte las gallinas, y capones, que es cosa marauillosa, que darles solamente a comer en los corrales es mucha costa, tardan mucho, y no toman tanta gordura. Mas para engordar las aues se requiere primero tres cosas, que han de tener el lugar que sea caliente, angosto y escuro, que la largura, frialdad y claridad, son muy contrarias cosas para engordar, y no es menester dezir las causas, porque basta a nuestra obra saberlos effectos. Para engordallas ay muchas maneras. La vna es, darles a comer vnos bollos de massa de harina de ceuada, y con ello mezclado algo de simiente de lino. Otra es darles centeno cozido, que como arriba dixe de las cascas, que hazen que no pongan las gallinas, lo mismo tiene el centeno, y por esso las engorda, y porque en inuierno no ponen huevos entonces engordan mas. Para engordar no son todas las gallinas buenas. Dize Plinio, que para engordar son mejores las que tienẽ gordo el cuero del pescuezo, y aun dize mas que si las mantuuiesen con sopas en leche, y esto se puede hazer donde ay abundancia de ganado, o para grandes señores, que se hazẽ muy tiernas y muy sabrosas. Columella dize que para engordar las mucho y muy presto que hagan desta manera. Sea lugar caliente y escuro, como he dicho, y tomen tantas esportillas como aues quieren engordar, y en cada vna metan vna gallina o capon, y tengan dos agujeros vno para la cabeça, y otros para que pueda echar el estiercol q̃ no pare en la esportilla, y tenga biẽ pelado el ponedero por que no se les pegue el estiercol, y tengan dentro heno y paja, como este mollido y caliente, que si esta duro no engordã. Esta manera de engordar, mas es para inuierno que para en verano, y aun mas engordã todas las cosas con el frio que con el calor auiendo y gual mantenimiẽto. Digo con el tiempo frio alli esten colgadas las esportillas de vnos clauos, y este escuro porque duerman. Denles de comer los bollos de harina de centeno, y los primeros dias les den poco a poco no les den a comer vno, hasta que tengã digerido lo otro, lo qual se conoce tentandoles el papo, y les den poco a beuer o mojenlos bollos en vn poco de agua quando se lo den, y algunas vezes suelten las que anden vn poco para que se desenojen. Si les dan sopas en vino engordan bien, y paranse muy tiernas mayormente si les dan bollos massados cõ ello, y si por estar assi atadas no quieren comer suelten las vn poco, y muden les la vianda, dando les algun trigo hasta q̃ se desenojen, y tornen a comer lo primero. Los moros en granada las engordan con massa de panizo, que en quinze dias se parauan tan gordas que quasi no tenian magro desta manera. Tenian vnas jaulas grandes donde tenian treynta, o quarenta aues en cada vna, y destas cinco o seys la vna vazia, y sacauan cada aue por si, y engargantandoles vnos bollos de harina de panizo hasta hinchirles

Para engordar las gallinas.

les el papo y vn poco de agua deſpues y vna a vna hazian eſto y paſſauan las en la jaula vazia y las de la otra jaula en que quedaua vazia haſta auerles dado a todas, y deſque lo auian digirido tornan de nueuo. Y las jaulas eſté algo alto, por q̃ el eſtiercol que hizieren no ſeles pare entre los pies. Otra manera ay d̃ engordar haziendo ſus jaulas tras el fuego, o en alguna camara caliẽte, y alli ſu trigo y agua limpia, y limpiarlas mucho. Y ſi tomã galapagos, o tortugas, y las cuezẽ mucho en agua haſta que del todo ſe deſhagan, y cõ aquella agua cuezen trigo, o les hazen ſaluado, y ſe lo dan a comer engordan preſto, y mucho, y aun las aues anſi ceuadas ſon prouechoſas para los ethicos, y aun tambien es buen piẽſo para engordar las mulas y cauallos cozer la ceuada en aquella agua que han cozido los galapagos.

De como han de guardar los hueuos, y algunas propriedades de ellos.

CAP. XXIIII.

ENtre los hueuos de todas las aues (ſegun dizen los medicos y philoſophos que de ellos hablan) los mejores ſon los de las gallinas, y aun entre ellos ſon mejores los mas freſcos y que ſean de gallina gorda, y aun miradas todas las coſas ſon mejores los q̃ ſon longuezuelos que los redondos, y de muy mejor ſabor, y muchas vezes las gallinas ponen hueuo ſin macho y deſtos ponẽ muchos, mas ſon menores, y no de tam buen ſabor como los otros. Llaman los ſabuentaneos que quiere dezir engendrados, de viento, y dellos no ſe puede engendrar ni naſcer pollo, y allende de ſer muy mejores los rezientes ſean largos, y blancos. Y ſino ſon muy freſcos antes que los ayã de comer dos horas los echen en agua fria y freſca, y ſon muy mejores que toman algo de la freſcura (como dixe de los piñones) y el mejor comer dellos es que ſean por ſi, y blandos que da mucha ſubſtancia y buẽ mantenimiento al cuerpo, da muy ligera digeſtion, y por eſſo es muy gẽtil viãda para los viejos, y flacos, guiſſados mayormente tan blandos que ſe puedã ſorber, la clara dura es de mala digeſtion y engendra malos humores, y ſon conglutinatiuas y viſcoſas, digo que ſon pegajoſas y aprietan y la clara ſe conuierte en qualquier humor mayormente en flematico. La clara es muy buena para aclarar la viſta, y quita el ardor de los ojos. Aclara el roſtro, y quita el paño del y las quemazones del ſol, y aun con ella hazen alcohol para los ojos y quita las lagañas. Y para las quemaduras del fuego de Santanton. Quita mucho ardor ſi los ſoruen crudos. A prouechan mucho a las llagas de la vexiga y riñones y cozidos en vinagre contra las camaras aprouecha mucho. La clara para curar las heridas rezientes. Crudos aclara la boz, aclarã el vino, ablãdan los pulmones. Muchas propriedades tienen buenas. Si los echã a mojar en vinagre rezio gaſtaſeles la caſcaradura, y q̃dales aquella telita de baxo ſolamẽte y eſtan tales q̃ los pueden meter por qualquier cabo angoſto. Los hueuos ſe pueden guardar deſtas maneras. Fregando los primero con ſal molida, o echados dos o tres horas en ſalmuera, y deſpues ſauarlos y ponerlos ſi es verano entre ſaluados, o harina de centeno, y ſi inuierno entre paja, verdad es q̃ la ſal haze mẽguados los hueuos, lo qual haze que no ſe vendan tambien mas no los dexa podrir tã preſto. Abencenif, dize que deſque de ſalados ſe guardã bien en azeyte, yo pienſo que en verano ſe guardaran bien en arena blanca bien enxuta. La carne de las gallanas nueuas, o pollos, o capones tiernos, es de muy gentil mantenimiento como veemos, y dize el Auicena, q̃ ſi vna coſa ponçoñoſa a mordido a vna perſona que maten vna aue, y aſsi caliente la pongan ſobre la mordedura y lo muden muchas vezes que no dexara entrar la ponçoña dentro, ſino que la traera aſsi, eſto ſe ha de hazer luego. Los pollos ſon buenos haſta en fin de Iulio. Las pollas en fin de Septiembre. Las gallinas y capones por todo el inuierno. No quiero mas dezir delas gallinas excepto que vna tela que tienen dentro de las mollejas, que pareſce pergamino molida, y beuida es buena contra la piedra. En la molleja del gallo que fuere bien viejo ſe halla vna piedra qua

Propriedades de los hueuos

Como ſe guardan los hueuos.

si de color de cristalino, sino que tira pardo q̃ no es claro, y es casi como vn haua, y yo la he visto, traydo en la boca quita la sed, y quita la gana del beuer, lo qual es prouechoso para los flematicos y hydropicos, y otras enfermedades a quien haze el daño el beuer.

De las Ouejas.

CAP. XXV.

A La mansedad de las ouejas, vengo, digamos algo destas animalias tan inocentes tan sin bozes, ni ruydo, tan quietas. Al trasquilar callan, y aun quãdo las matan no dan bozes. Aellas por su mucha inocencia, y obedecer y callar es comprada la passion de nuestro redemptor Iesu Christo, y a ellas y a los corderos es cõparado por el prophcta Isaias, pues dezir los prouechos que dellas a cada passo recebimos, no es menester dezirlo, pues todos lo vemos y sentimos, y aun oso dezir que sin ellas no podriã biuir las gentes, o auiamos de andar desnudos y hechos saluajes, que ellas dan de si lana para vestir reyes, caualleros y gentes de medianos estados y baxos pastores. Pues su leche, queso, a quien no aprouecha, o por mejor dezir, quien no tiene de ello necesidad? pues que tanto son prouechosas, mucha razon es que hagan mucho por ellas: empero por llenar en este ganado algo de la orden de proceder que se lleuo en las cabras, dire primero de los carneros para casta, que en algunas partes llaman moruecos, que tales han de ser.

Que tales han de ser los moruecos, y las ouejas para que sean buenos.

CAP. XXVI.

DEuen siempre procurar que los carneros y ouejas sean blancos, porq̃ la lana blanca es de mas precio q̃ la parda o prieta, porque sobre ella se puede dar qualquier color que quisieren, y sobre la prieta o parda ninguno. Saluo dõde la prieta natural si es fina es tenida en mucha estima. Mas porque muchas vezes se engaña la color de la lana que se vee que de los carneros blancos nacen corderos, o negros o manchados, y no saben los pastores que es la causa, por esso no pueden poner remedio. Y por esso conuiene que sepã de que depende esto. Y dizen todos los que hablaron en esto, que si el carnero tiene algunas manchas de negro, so la lẽgua, o prieta toda la boca, o lo mas della, que el tal aunque sea blanco puede engendrar corderos, o remẽdados, o pdos, o prietos y si lo tiene todo blanco, q̃ no tiene mancha alguna q̃ los engendrara blancos, y por esso cõuiene que allende de otras señales q̃ luego dire que ha de tener el cordero para morueco tenga assi mismo esta, que aun q̃ todos son muy buenos para castrados no son todos para hazer casta dellos, digo vnos no son tan buenos como otros. Assi mismo tenga la frente ancha, muy lanuda y aũ los ojos negros, y muy lanudos. y grãdes orejas, anchos de cuerpo, algo altos de piernas, anchos de lomo, y anca, anchos de cola, y larga. La barriga bien en lanada y baxa, y los cõpañones grãdes, y de lana mucha, y muy fina, anchos de pechos, los cuernos muy retorcijados, porque los que los tienen algo largos, y no bien retorcijados a la vejez les crecen mucho, y no los dexan pacer, y a los tales quando esto les acontecierc assierrêles las puntas, y si ya son muy viejos maten los. Mas dize Columella, que si la tierra es caliente que son buenos los mochos, y si fria los que tienen cuernos, y el que tiene cuernos no tiene otra ninguna, sino que en verse armado no dexa que los otros carneros q̃ son mas flacos tomen las ouejas. Y si se pudiesse sufrir mocho es muy mejor por ser mas manso. Digo si la tierra no fuere fria dõde anda el ganado. Mas aquella braueza y mucho topar se les quita en grãde parte si les horadan los cuernos con vna barrena, donde dan la primera buelta. Y para casta son muy buenos los que son mellizos. La edad aunque engendren de vn año no se deue cõsentir, sino que anden con los castrados y no con las ouejas, porq̃ si antes de dos años toman las ouejas, ellos no medran ni crecen, y aun la casta sale menuda. Y si es guardado puede bien biuir hasta ocho años, que otramente por ser muy luxu-

Señales del morueco para engendrar reses blancas.

luxuriosos biuē poco. No digo que los dexen hasta q̄ sean tā viejos quē se mueran, ono valgan nada, mas q̄ hasta los ocho anos hazen buena generacion, y en passando de alli los maten. Mas desque van cargando en edad engendrā mejor y mas crecidos hijos. Y si al tiempo del engendrar ligan el compañon derecho al macho como del no vaya substancia, o simiente, engendrara hembras. Y si les atan el simiestro engendrā machos mas muchas vezes no se puedē atar, porque los tienen muy juntos la bolsa dellos. Dize el Aristoteles, que al tiempo que los carneros saltan en las ouejas, si los viejos moruecos encomiençan primero a tomar las ouejas, que es señal de buen año, y de buena cria. Y si los nueuos encomiençan antes que los viejos, es señal de enferme dades en los ganados. A cada cient ouejas es necessario vn carnero y quantos centenarios de ouejas huuiere tantos moruecos ha de auer, que aun que vn carnero pueda empreñar mas ouejas salen menudos los corderos. Y al tiempo del empreñar las ouejas si dan a los moruecos bien de comer, mayormēte quando se empreñan las ouejas en inuierno que entonces no ay yerua, ternā mas virtud y fuerça, y seran los corderos muy mayores. Y por esso dos meses antes se les de cada noche vn poco de ceuada. Dize Aristoteles, que quien quisiere que su ganado haga la casta mas chica, y que las ouejas se empreñen de machos, que aguarden a juntar los machos y hembras, en dia sereno, y q̄ ande viēto tocierço, y q̄ todo el ganado q̄ ande hazia viento cierço. Y quien quisiere q̄ se engendrē hembras los junten quando anda abrigo, y hazia medio dia apacientе el ganado. Pues ansi mismo conuiene saber algo de las ouejas, y es muy bien q̄ el señor del ganado, antes haga su hato de aquellas de q̄ se espera que crescerán, y darā ganancia, que de las viejas, q̄ por la mayor parte se mueren o no dā casta. Verdad es que las borregas de vn año no dan buena casta. Y si a caso se empreñaren vendā los corderos, porque ellas tomen en si fuerça, mas muy mejor es que al tiempo del empreñar las aparten porque no las tomen, ni vengan aparir hasta q̄ ayan dos anos, y si son de buena edad para parir, todo el otro tiēpo hasta sieteo ocho años, y aun si son bien mātenidas y curadas hasta diez y onze, pero lo mas comun es lo primero. Han se de escoger con todas las señales que dixe del carnero, excepto que no sea alta, ni tenga cuernos, que de la q̄ tuuiere cuernos luego se deue deshazer, que no dan buena casta. Sea de lana de muy grande vellō, y velloса la barriga, ancha de cuerpo, baxa de piernas, grande cola, y de tales que suelen hazer buena casta. No dexē tomar las nueuas, hasta q̄ hayā dos años, y si se empreñaren vendan los corderos en estando bonitos, que chupan a las madres. Vendan las viejas machorras las que no son de tan buena casta, y mas vale traer en el hato pocas y buenas, y bien mantenidas, y mas fructo, y prouecho dan que muchas y mal tratadas, y hambrientas, y las tales aliendē de dar poco fructo enuejecen presto cō la hambre.

a para q̄ moruco endrehē o mas.

¶ Ansi mismo ay dos generaciones, o maneras de ouejas, y carneros, vnas finas como emos dicho, y entre aquellas vnas mas finas que otras, que otras como en las personas blancas, vnas mas blancas que otras. Otras ay grosseras q̄ que tienen la lana basta, y de poco valor, y estas suffren mejor la tierra fria y lluuiosa de nieues, y aun son mucho mas rezias para andar en tierra algo espessa de monte. Solamente les haze el viento mucho daño. Estas ouejas son muy comederas, y aū entre las ouejas ay vnas que son locas, o tontas, que aunque las quieren sacar aque pazcan, no quieren yr al pasto, y otras vezes porfian a salir con las nieues, y tempestades de los establos dō estan encerradas. Y desta suerte son mas las groseras que las finas, digo las que tienen lana fina han de andar lexos de montes, çarçales, cardizales y matas, porque lo vno sacan la lana, y despues viene al vellocino menoscabo, y lo otro que se embueluen aquellas espinas en la lana, y rascuñan las ouejas, y de aqui les vienē algunas enfermedades, como dire mas adelante quādo hablemos de los pastos. Y la tal lana es mala, y de poco valor, aunque sea en el pelo fina.

Del tiempo que han de juntar las ouejas y carneros para que se empreñen.

CAP. XXVII.

LOs morueos si cõtino anduuiessen con las hembras, contino auria casta nueua mas aquello aũque en algunas partes sea prouechoso, donde pueden vender la leche, y queso reziẽte, en otras partes, es dañoso, porq̃ no en todo tiempo salen buenos corderos, por esso conuiene que andẽ apartados vnos de otros y que solamente las junten al tiempo q̃ mas conuiene para empreñarse. Y assi los carneros estando detenidos ternan mas fuerça y virtud para el tiẽpo necessario. Mas primero conuiene hazer algunas cosas que los junten, que si algunos dias antes beuen las hembras agua salobre se empreñan mejor, y si salobre no la ay, echen les sal en el agua que beuen en las canales, mas sea poca o denles vn poco de sal, antes vn ratillo, que todo hara vna operacion. Y aun a los machos lo deuen tambien dar, y mas presto se encenderan en la luxuria, mas no se la den mas despues de se auer tomado, porque haze abortar. Assi mesmo al tiempo que se empreñan, y algunos dias despues no beuan de mas de vn agua, q̃ las variedades de las aguas, hazen grandes variaciones, y mezclas en las lanas, en tanto q̃ algunas partes ay donde si quando la oueja se empreña beue de vn rio, pare el cordero prieto, y de otro le pare blanco, y si de entrambos remendado (como testificã muchos doctores.) Y del tomarse las ouejas ay dos tiempos principales por Abril, y Mayo, y los tales vienen a nacer antes de los frios del inuierno, y pararse bonitos. La otra temporada es por el mes de Octubre, q̃ viene a nacer a la primauera, y entonces tienen bien que comer. Y esto es bueno para las tierras donde nieua mucho, sino les dan a comer dentro en casa, que vienen a parir quando ay harta yerua, mas si ay que comer en el inuierno, para que las madres den harta leche a los corderos, y ellos assimismo pueden paces algo. Grande ventaja llcuan los que nacẽ al otoño, algunos dias antes, o despues dela fiesta de sant Miguel, que son mas crecidos y mejores y mas sanos, mas no se han de tomar despues de Mayo, porq̃ las ouejas andan preñadas ciento y cinquenta dias. Y los que nacen en el inuierno como entonces ay poco que pacer, y poca leche, salen desmedrados, mas si la tierra es de mucha yerua, y no fria hazẽ se bonitos, que bien suffren los corderos el yelo, o si los tienen en establos, y y alli les dan de comer (como hazen en muchas partes donde los inuiernos son muy rezios, como el Virgilio cuenta de las tierraa septentrionales de Scitia, y en otras partes muchas donde los ganados no salen los inuiernos de los establos bien calientes, y alli les den bien de comer, y por esso en tales tierras son las carnes mas gordas en el inuierno q̃ en el verano.) Ya dixẽ en el capitulo de arriba, lo que dizen estos doctores para que se ayan de engẽdrar machos, o hembras, que son de dos cosas, la vna ligarles vno de los compañones, o apacentar las hazia el cierço. A tres o quatro vezes que el morueco ha saltado la oueja queda preñada, y estãdo preñadas apartẽ los de las hembras, que han de conlos castrados, porque procuran mucho tornarlas a saltar, y viene les mucho daño, porque las haze mal parir. Y aun si luego despues de preñadas llueue o haze frio muy grande agortan, y lo mismo si haze truenos (mayormente estando solas. Y por esso auisan, que si quando estan preñadas las ouejas atronare, que las junten todas en vno, que la compañia es grãde remedio para los truenos. Y lo mismo es en los corderitos, que de temor se mueren. Estando preñadas si conen yellotas abortan, mas despues de paridas dan mucha leche. Al parir ponga el pastor mucha vigilancia, que las quejas paren con grande trabaxo, y dolor, y quedan se muchas de parto. Pues quedese alguno en la reçaga del ganado para recoger las madres y corderitos, y al tiempo del parir deuen andar poco, y apacentar las en poco termino, porque menos se perderan. Y aun en otras pares recogen las ouejas quando quieren parir a sus establos grandes y bien calientes, y alli paren esto es donde son los inuiernos muy lluuiosos, que si en naciendo se mojan los corderitos

El tiẽpo del tomar las ouejas.

haze

hazeles mucho daño. Y en los tales tiempos tengan los cerca de la lumbre, y biẽ encerrados: bastarles ha q̃ mamen dos vezes al dia, mas luego que las ouejas ayã parido ordeñen las la primera leche, que llaman calostros que si el cordero los mamare dañarle ha mucho, y juntar los con las tetas de las madres para que mamen, y si mamar no quisieren vnten les las bocas con vn poquito de leche, o manteca de bacas, o puercos, y luego tomaran la teta, y aun porq̃ tomẽ conocimiẽto de las madres, y se hagã bonitos y se esfuercẽ para yr tras ellas al pasto los primeros dos dias los tienen en casa en cerrados hijos y madres, y despues van todos juntos a pascer. Mas gorditos se hazen y mas sanos, si los tienen en sus establos, y a la mañana y tarde, y a la noche tornen los a meter dentro, porque las ouejas no los ahoguen, y porque el correr les haze mucho daño esten en lugar estrecho, y caliente, y escuro, y algun dia claro saquen los al campo vn poquito para que se desenojen. Y entre tanto que estan encerrados denles cada semana vn poco de sal solamente, porque tomen sabor para que se abezen a comer. Y den les alguna yerua ternezita como son hojas de grama de auena, saluados, mielgas, y vn poquito de harina de ceuada, es muy bueno. Y aun si hazen tales tiempos fortunosos que las madres no puedé salir a pacer, o no ay que comer en el campo, deuenles dar en los establos a comer heno y paja, y porque lo quieran comer mezclarlo con la sal (como dixe en el capitulo de las cabras.) Y darles ramos de olivas, azebuches, hojas de alamos (las quales han de tener guardadas para tales tiempos) ceuada, y sobre todo sal, porque con la sal beué mucho, y tiene mucha leche. Ya de que estan bonitos los corderos, pueden andar bien con las madres, y si alguna vez los sacaren a pacer, sea por donde aya yerua nueua, y por esto son muy buenos los labrados. Tienen de mamar quatro meses, y porque crian pioiuelos (y con esto desmedran mucho) han los de tresquilar a la primanera, y desque ya saben bien pascer que han mamado el tiempo que he dicho, aparten los de las madres con las vazias y carneros, porque pierdan el mamar, y luego pueden començar a hazer el queso, antes que las madres se enxuguen, y desque ayan oluidado el mamar, si los quisieren tornar con las madres no les hara perjuyzio. Mas luego que los aparten den les bien de comer, porque con el abundancia de el buen pasto pierdan el desseo de las madres. Y a lo primero ha de andar con otro ganado mayor, digo carneros o vazias, porque anden muy mas acompañadas, y piensen que son sus madres.

Los corderitos de q̃ los deuẽ guardar.

Del pasto del ganado, y de los mantenimientos que han de guardar en casa para el, por que en el inuierno no mueran de hambre.

CAP. XXVIII.

NO sera menester auisar que para el ganado ouejuno son muy dañosas las tierras montuosas y espessas, porque la lana recibe grande mengua que las ouejas se repelan mucho, y aun se hazen sarnosas y enfermas, y siempre han de procurar que en todo tiempo sean bien mantenidas, assi en verano como en el inuierno, o en el campo, o en casa si el tiempo y la tierra lo demanda. Y muy menos costa es al señor del ganado proueerse de prouision para el inuierno, q̃ no auerse de auẽturar como suelẽ hazer. Y desta manera quando sale el inuierno salen horros de ganado, y cargados de gellejos, o quando mucho biẽ librã salen sin corderos, o no con tantos como criarian, que aunq̃ no ayan de mantener el ganado todo el inuierno en casa, es bien tener con que lo acorran en tiẽpos de grẽdes aguas, nieues, y viẽtos, aun en muchas partes mantienẽ los inuiernos los ganados en casa, y se hallan bien dello, que engordan mas, Dan mucha leche y no se muere ninguno, que a qualquiera ganado tanto lo mata y destruye el frio, y tanto lo enflaquesce casi como la hambre. Verdad sea q̃ esto mas es menester en vnas tierras que en otras. Que en las calientes, y de pastos gruessos, y mucha yerua, mejor passarã en el cãpo que en las contrarias. Es bien que en las tierras frias tengan sus establos, y ten-

gan paſtos guardados, y es bueno dõde pueden auer el heno, y ſegar yerua y enxugarla. Donde no hazen prados de heno, hojas de arboles, como dixe arriba paja o ielgas, o verdes o ſecas. Paja de garuanços y de otras legumbres, que con hãbre todo comen, y por q̃ lo quierã comer, o les mezclen ſal, o lo rocien con agua, en que ayan deſecho, ſal, y comerlo han de mejor gana, y beuan bien, que con el beuer engordan y tienen mucha leche. Y la leche es muy labroſa que naturalmente guarda aquel ſabor de ſal y aun dize Ariſtoteles, que ſi al otoño (y eſto es quando no ay yerua que paſcer) toman muchas calabaças verdes, y las picã menudas, y las ponen en los lugares dõde les dan la ſal a bueltas dellas que las comen muy bien, y dan mucha leche, y lo miſmo hazen alas cabras y vacas. Anſi meſmo en el campo el paſto ſea donde aya yerua en abũdancia, mas no ſean lugares vicioſos, mayormente humidos de manantiales y lagunas, porq̃ cõ el vicio enferman mucho, y aun no ſon de tan buena carne en los tales lugares como en lo enxuto y cerros y alturas mas ſino ay tales paſtos que ſean enxutos y buenos, no pazcan mucho en lo vicioſo. Y ſi el año es muy abundante de yerua y engorda mucho el ganado, ſuele morir dello es bien porq̃ con la mucha gordura n ueren, que las ſaquen tarde a pacer, y las tornen temprano, mas las groſſeras ſuffrẽ mejor los paſtos humidos y yerua grueſſa q̃ las finas, y donde ay cerros y mediana yerua las finas en lugares bien enxutos. Por donde anda el ganado deuen mirar que no andẽ anſares porque el eſtiercol dellas quema la yerua (y aq̃llo es poco daño) mas comen los las ouejas y cõ aquello ſecanſe mucho, y aun en algunas partes dõde hazẽ por ganados ouejunos ay ley que ninguno crie anſares ſaluo dẽtro de caſa. Y aun alas ouejas en el inuierno ſea prouechoſo andar entre algunas viñas donde ay yerua es muy dañoſo alas viñas, porque con la lana derribã las yemas y las ciegan. Y en los eſtios ſalgan muy demañana a pacer, quando aya rocio, o eſte la yerua muy freſca y en el inuierno no ſalgan haſta tanto que la elada eſte deſecha. Y ſino las encierran los inuiernos en los eſtablos dõde es la tierra fria, es meneſter lleuar las a q̃ inuiernen en lugar que ſea caliente, y a donde aya mucho que pueda pacer, y en los tiẽpos caliẽtes tornarlas alos lugares freſcos y porque eſte ganado es muy tierno de cabeça, y dandoles mucho ſol reſcibẽ muy grande perjuyzio, han de auer eſta aduertencia, que en el eſto, mayormente quando ſon los dias caniculares, los ſaquẽ a apacentar demañana que el ſol no les de de lleno en la cabeça, digo en la frãte, lo qual ſe hara bien ſi antes de medio dia lo apacientan hazia dõde ſe pone el ſol, y deſde medio dia adelante hazia el oriente (y aun eſto es mas neceſſario en las groſſeras que ſon mas flacas de cabeça) y amedio dia, y aun deſque comience a hazer calor lleguẽ las a las ſombras, o de arboles, o de peñas, o de portales. Y por eſſo es bueno q̃ en las deheſas donde anda eſte ganado aya arboles y muchos, donde pueda ſeſtear. Y quando tornare a refreſcar la tarde tornẽ apaſcer y beuer, y aũ ſi neceſſario fuere de noche pazcan vn poco. Claro es que cõ la ſal eſte ganado y aun qualquier anda mas gordo, y mas ſano, y aun tiene mas leche. De como ſe les aya de dar vean lo que dixe en el capitulo de las cabras, es muy bueno para ellas que la yerua eſte limpia, mayormente de arena que les es muy dañoſa. Es muy bueno para ellas andar en los raſtrojos deſpues de auer cogido el pan, que lo vno comen lo perdido y aprouechan mucho a la tierra, mayormente ſi duermẽ en ellos, y deſpues que las ouejas han andado pueden biẽ meter puercos para q̃ coman lo cayado en el ſuelo, y aquello de que las ouejas no ſe pueden aprouechar. El dormir dellas ſea en lugar enxuto abrigado, biẽ guardado delos lobos, o cõ redes, o con ſetos. Y eſte ganado quiere muchos paſtores y perros mas quiere q̃ ſiempre vaya vn paſtor delante que las guie, y los otros vayan alos lados y por detras, y mas hagan los paſtores con amenazas y bozes que cõ heridas, no les arrojen piedras ni el cayado, o ſi le arrojaren dõde no las hieran, ſino que las eſpanten, ſilluos y bozes ſon mas prouechoſos y menos dañoſos. Eſtallidos de la honda, y ſiempre el paſtor ſe ſuba en los cerros,

para

para que deſde alli vea biẽ los ladrones y los lobos, y ſi alguno ſe quedare reçagado y perdido. Y eſto breuemente baſte para los paſtos, y aunque en ello ſe podria mas dezir eſto es lo mas principal, y eſto es harto ſi ſe haze. Mas quiero dezir que ſe me oluidaua, que dize el Bartholomeo Angelico, q̃ ſi tienen dos o tres dias vna oueja, o carnero ſin darde comer, y deſpues ledẽ bien de comer, que engordara mucho mas que de otra manera.

De los eſtablos para el ganado ouejuno.

CAP. XXIX.

YA Vemos que para algunos tiempos ſon neceſſarios eſtablos: porq̃ no pueden en todo tiempo dormir, ni aun eſtar de dia en el campo, mayormente en algunas tierras donde los inuiernos ſon muy aſperos, cõuiene dezir de los eſtablos, y aunque a vna neceſsidad q̃lquier cubierta puede ſocorrer dõde es neceſſario el abrigo, es prouechoſo el prouey miento, han de ſer tan grandes quanto viere el ſeñor que pueden abaſtar para ſu ganado, y hechos hazia el oriente o medio dia, que pues ſon para el inuierno y cõtra los frios, razon es q̃ eſten hazia donde les de el ſol. Sean bajos de tejado, q̃ ſeran mas calientes antes largos q̃ muy anchos, coſteros porque no pare la orina ni ſuciedad, no ven toſos, ni humidos, y porque la lana ſe enſuzia con el eſtiercol y orina, y ſe daña mucho, y aun el ganado ſe haze farnoſo y enfermo; es bien que el ſuelo eſte muy lleno, o de paja, o de helecho ſeco, o de ſemejantes coſas: porque lo vno las ouejas oſten limpias y ſanas, y aũ aquello hara muy grande prouecho ala lauor del campo, y eſtando ſuzio aquello ſaquen lo fuera y echen otro limpio y aquello vaya al muladar a donde ello ſe acabe de podrir, como arriba dixe en el quarto libro. Han de quemar en aqueſtos eſtablos cuernos de ciervos, cedro, romero, nebro, y otros olores, por amor de las culebras y otras ſauandijas que vienen al olor de la leche, y hazen mucho daño al ganado, y aun a vezes al paſtor, y de aqueſtos olores huyen mucho. Sobre todo eſten muy limpios y calientes los eſtablos, para todos los ganados.

Del treſquilar.

CAP. XXX.

COmo ſe ayan de caſtrar los corderos, no es menester dezir agora, pues eſta dicho el tiempo y manera, en el capitulo de las cabras, y como de los cabritos ſe dixo, aſsi ſe deue hazer en el ganado ouejuno. Y dize Varrõ que no los caſtren menores de cinco meſes.

Del treſquilar ay dos prouechos, lo vno aliuiar el ganado de la carga y enfermedad, lo otro tomar la lana para la gente y otras neceſsidades de caſa, que comunmente tenemos, mas no todo tiẽpo es y gualmente aparejado, que mejor es en menguante de la luna, que no en creciente. Y en vnas tierras es mas temprano que en otras, que en las tierras calientes es bien treſquilar por Abril, y aun por Março: y en las tierras frias por Mayo, y aun ſi ſon muy frias por Iunio, y porque en eſto no ſe puede dar regla cierta comun a todas las otras tierras, mayormente por la mudança de los tiẽpos, cada vno vera lo mejor, con tal que ſiempre las treſquilen en tiempo caliente, y dia claro y ſereno, que no ande viẽto, y ſea que no han de treſquilar muy demañana ni tarde: porque con el calor y ſudor ſale la lana mas blanca, el vellõ mas peſado, y aun de mejor color, para auerſe de vender, y deſpues de treſquilado a la tarde tendra el ganado lugar de paſcer vn poco, que es que todo el dia han eſtado encerradas y ayunas. Y al treſquilar aya mucho tiento, no corten alguña, mas ſi alguna ouiere herida, es bueno vntarſe lo con pez rala o liquida. Otros lo llaman alquitran, o echarles encima cisco de la fragua de los herreros, que con ella ſanan y aun aquello es bueno para encorar las maduras de las beſtias, y las ouejas groſſeras ſe treſquilen mas tarde, que no las que ſon finas. Dizen aqueſtos doctores que en aquiẽdo las treſquilado tengan agua en q̃ ayã cozido altramuzes y hezes de vino añejo y tãto de alpechin y piedra açufre molido todo y bien mezclado, y cozido cor

El treſquilar ſea en menguante.

Para la ſarna d las ouejas.

do toruiſca, y que con ello freguen bien las ouejas, y dende atres, o quato dias q̃ ayan bien ſudado, ſi eſta cerca la mar lauenlas en la ribera, y ſino con agua llouediza, o cõ otra agua en lugar della, y echẽles ſal abueltas y con ello lauen las ouejas que queden limpias, y eſto ſera endia caliẽte, y deſta manera en todo el año eſtarã ſin ſarna y ſanas, y aun criarã mas larga la lana y aun mas fina, y aũ les mata las garrapatas, o piojos. Plinio dize, que el buen tiẽpo de el lauar es quãdo las viñas ſe deſlechugan. En algunas partes donde es tierra caliente las treſquilan dos vezes en el año. En el tiempo di treſquilar, cortẽ las colas alos carneros y a las ouejas excepto alos moruecos, y entonce los ſeñalen todos:

De algunas enfermedades deſte ganado.

CAP. XXXI.

Señales de eſtar el ganado enfermo.

TIene eſte ganado algunas enfermedades, y de ellas ſe curan como dixe delas enfermedades de las cabras y dellas dire aqui, y dellas dire quando entremos en el trado que habla del ganado vacuno. Las ſeñales que pone el Creſcentino de eſtar enfermas ſon eſtas. Si lleuan de contino baxas las cabeças, que la que eſta ſana y rezia ſiẽpre lleua lacabeça alta, y que ſi les abren los ojos tienẽ vnas venas gordas, colaradas como blãquezinas, y ſi eſtã ſanas las tienen delgadas. Otra ſeñal pone el Ariſtoteles de conoſcer quando eſta ſano y es, que ſi es inuierno y le hacelado encima, y no han ſacudido el yelo, aũque el Bartholome angelico dize al contrario, que la que eſta ſana y gorda ſe ſacude, y que la flaca enferma no tiene fuerça para ello, y aſsi lo cõſerua mas. Mas la mayor enfermedad que eſte ganãdo, tiene es la ſarna, la qual les viene mucho de frio y hãbre, o ſi deſpues de auerlas treſquilado, no ſeles hizo aquel remedio, y y cauſanle mucho las eſpinas y çarças y monte y eſtablos ſuzios. Señal dela ſarna en las ouejas, es q̃ ſe raſcan muchas vezes, luego las han de apartar delas otras porque, *Vna morbida pecus inficit omne pecus*, que vna oueja ſarnoſa a las vezes cohonde todo el hato. Aprouecharles ha mucho la medicina q̃ ſe dixo en el capitulo de arriba del agua delos altramuzes, y las otras como policiones, echandole abueltas buena cãtidad de veleño, y es mejor blanco y buena miera. Ya dixe como ſe hazia en el capitulo de los Henebros enel libro tercero. Es bueno alpechen cozido, haſta que ſe gaſtẽ los dos tercios, o orina de perſona en q̃ ayà metido algunos caſcos de barro muy calientes, opez liquida dela que dixe arriba, con vn poco de piedra ſufre molido, y jũto, cozido al fuego. Dize otra medicina Columella que tomẽ las cigueñas ala primauera, quando no han echado ſimiente, y las majen y ſaquen el ſumo, y y le echẽ abueltas buena cantidad de ſal toſtada y lo echẽ en vna vaſija de barro vedriada, y lo cubrã mucho, y lo entierren en vn muladar muy cubierto, y eſte alli vn año entero q̃ ſude con aq̃l calor, y cõ aquello es muy bueno vntar el lugar ſarnoſo, auiendolo primero callentado. Y ſi la ſarna es en vna parte y eſta muy arraygada, primero q̃ la vnten frieguenla cõ vna tejuela haſta que ſalga ſangre. Si touieren calentura ſaquenles ſangre de entre las vñas o de ſo los ojos, o de las cejas, y darles a comer hojas de ſauzes, o de parras, o alamos, y paſſar las alugares frios, que lo que Creſcentino dize de los bueyes: prouecho haze a las ouejas, y lo meſmo es bueno quãdo les creſce mucho el higado, y mudarles los paſtos Mueren ſe muchas mayormẽte los caneros de gordos, que ſe les cubre el riñon, y eſto es en el mes de Iunio y Iulio, que con el calor y gordura ahoganſe. Para eſto conuiene, q̃ en eſtos tiẽpos los trayã alugares frios y los tengan encerrados que nõ pazcan ſino poco, mayormente en eſtos meſes q̃ ſon muy calientes, que por fin de Agoſto, o por Septiembre q̃ es fria, ya el tiẽpo pazcan quanto pudieren. Del ſanguijuelo yaſe dixo arriba. Del lobado el mejor remedio es matar la es mayormẽte en eſtas pequeñas, antes que lo peguẽ y ellas ſe dañen mucho. De la otra enfermedad del agua entre el cuero ya ſe dixo enel capitulo delas cabras, y la mucha ſed daña que las ahoga y eſto les viene por Mayo y junio. Muchos les ſacan ſangre delas narizes por de dentro, con

Para la toña de las ouejas

Del lobado del ganado

algu-

algun hierro agudo, y con este remedio algunas sanan, o de sola la lengua, y para el sanguijuelo de sola cola, y esto les viene muchas vezes por auer comido vna yerua, que Columella llama sanguinaria, es señal dello, que hazen espumajos y hunchan el vientre, y dan retorcijones, Si mueren de alguna pestilencia, el mejor remedio es mudar pastos y tierras, y si ser pudiere de calidad cõtraria. En la enfermedad de los cõrderos vean lo que se dixo de los cabritos, en lo de las boꝛas. Si otras enfermedades tuuiere el ganado procurelas el pastor biẽ, y poresso es necessario que sea desde niño criado en ello, y no muden cada dia pastores que dello viene grãde perjuyzio alas reses. Deuẽ guardar mucho este ganado de las cañahejas y otros pastos põçoñosos que muchas vezes muerẽ dello.

Del queso y algunas propriedades suyas

CAP. XXXII.

CReo que no ay quien no sepa hazer el queso: pero por no dexarlo pues singulares personas hizieron dello mencion lo dire, y primero sera bueno poner de los cuajos. De los cuajos de las animalias se cuaja bien el queso y pueden sacar bien los cuajos de los gamitos, o ceruaticos, antes que pazcan, o de los lebrastones y corderos, mas entre las animalias no ay otro tal como lo de los cabritos. Y aũ dize Paladio, que con los pellejos de las mollejas de los pollos secos y molidos, se quaja la leche mas todo queso de cuajo resquema vn poco. Otros cuajan la leche con leche de higueras, o picãdo los ramos y echãdo los alli en la leche, o como dize Aristoteles, cogendo la leche de higuera en vnas lanas limpias, y al tiempo del cuajar lauar aquellas lanas en vn poco de leche, y echarlo con lo otro, y aun con la leche de higuera el queso se haze sabroso: mas sobre todos los cuajos, para enperficion de sabor, lleua ventaja lo que se cuaja con flor de cardo, que es dulce y no resquema como lo de las animalias, y el cuajo da mas queso, aunque nõ tal como la yerua. Mas esto es de saber, que no se puede hazer queso de toda leche: porque la leche que es de animales, que tienen dientes arriba y abaxo, no se puede cuajar, saluo si no fuere mezclada cõ otra, que lo que muchos dizen, que en algunas partes hazen queso de yeguas o asnas, no se entienda por si: saluo mezclado con leche de ganados y el cuajo es muy mejor mientra mas añejo (como dize Aristoteles) y en esto de hazer lo todos saben la manera, mas el tiempo es, que como la leche no es buena luego q̃ han parido, ni de las que ha muchos dias que parieron, assi es el queso, y de ganado sano, no enfermo, grueso y no flaco: y aun segun los pastos assi es la mejor. Y lo de vacas es de mas rezia digestion que ninguno. Lo de cabras es de poco mantenimiẽto y rezia digestion. Lo de las ouejas tiene el medio, y por esso es lo mejor, mas de vacas sale dos tanto queso que de las otras, por ser mas mantecosa. De Bufano se haze muy dulce y mantecoso, que lo de las vacas es para assar que es correoso. Si el queso se ha de comer muy reziente, no ha nada que no sea muy exprimido, si se ha de guardar para prouision, han lo de sacar mucho d'suero, y no desnatarlo: porque no se guarda tanto, ni es tan sabroso, y aun despues de exprimido ponerles sus pesas encima. Y aun en muchas partes, donde hazen los quesos muy grandes, los exprimen y aprietan con tornos, o prensas, y ponen su sal molida, y aun si es tostada es mejor, que los que con agua echan la sal, no aciertan. Pueden echar a bueltas de la leche qualesquier sabores, o olores de especias, para que de el mismo sabor salga el queso, o poleo molido, o axedrea, Y aun muchos echan (como dize el Columella,) piñones tiernos a bueltas del queso majados y mezclados con la cuajada. Esto es para comello fresco luego. Despues de hecho y exprimido lo han de poner en lugar frio y ayroso: y desque algo enxuto denle vn poco de humo, hasta que vaya bien entesteciendo, y desque bien enxuto y casi hecho echenlo en azeyte que alli mejora mucho, y no se comera de polilla, ni de gusanos: y aunque los tenga luego mueren y no se enmohecera, y desta manera se podran guardar quanto quisieren, y guarden lo despues

buẽ cuajo flor de cardo

entre

entre cēteno, o ceuada, en algunas tinajas por seguridad de los gatos, perros y ratones, no entre trigo porque el trigo es caliente, y lo escalda. La manteca vsan en muchas partes en lugar de azeyte para muchos guisados mas porque la que es algo añeja no tiene buē sabor para comer, y ansi masmo la salada, porq̄ la sal haze tener rancio lauēla muchas vezes con agua fria y assi torna tal q̄ parece fresca, mas aunq̄ la pongan en lugar de azeyte no la coman con pescado que causa malas enfermedades incurables como son mal de Sant Lazaro y otras.

Propiedades dela mãteca

Tiene la manteca propriedad de ablandar detenconar madurar, y si vno ha comido cosa ponçoñosa coma manteca cō tiempo, y le ayuda como triaca. Ablandalas agallas y durezas interiores. Quiē mucho lavsare comer daña el estomago, aunque sea prouechosa al vientre, es buena para hazer muy singulares vnguentos, y para vntar las opilaciones, y embargos alas personas mayormente a las criaturas. Del queso ay dos maneras o fresco, o añejo. Lo fresco da mas mantēnimiento al cuerpo, y no es de tan rezia digestion. Lo añejo es mas duro en la digestiō y engendra malos humores, q̄ haze opilaciones, piedra, y arenas en los riñones, haze pesado al estomago, da tosse, restriñe el queso (y mas lo cabruno) las vias de la orina si es comido en mucha cantidad, por esso no lo comā los que tienen mal de piedra y menos los que tienen mal de yjada, y causa malas enfermedades en los niños, porque toda cosa de leche, lo vno por su natural y lo otro por el quajo q̄ junta, y aprieta apartalos poros y vias de la orina, y assi mismo toda cosa de leche es muy dañosa en tiempos contagiosos, y pestilencia les y para enfermedades q̄ se pegā, y no lo coman los q̄ son tocados de dolor de costado. Lo reziente resfria el estomago y es bueno para los q̄ escupē sangre, lo seco da dolor de costado, y engēdra mucha colera, y es malo para los gotosos, y por esso dello se deue comer poco mas comido sobre toda viāda haze que los humores no subā alla cabeça. Retiene las camaras, y miētra mas añejo es mejor. Si ponen el queso fresco sobre las mordeduras ponçoñosas, o de perros rauiosos saca fuera la ponçoña, lo qual se conosce que se muda la blancura del queso, y se para cardeno. Es muy buen mantenimiento, y prouision para las personas que trabajan. Lo fresco con miel, quita las manzillas y cardenales. Ay tantas propiedades de las ouejas y carneros q̄ para las auer de dezir aurian de hazer vn nueuo tratado por si. Mas esta porne por muy notable que q̄ dize el Aristotel, dela lana, que si de la lana de las reses que ha muerto algū lobo hizieren ropas de vestir que criara muchos piojos mas que de otra lana alguna. El pellejo caliente assi como le acaban de desollar de vna oueja, o carnero (y es mejor mientra mas gorda estuuiere) quita los dolores de los artes. Esto dize Galeno libro vndecimo de simplicimedicina capitulo Pellis ouis, es para ello tāto bueno que en dos dias los sana. Si el estiercol delos corderos es massado con vinagre quita las māzillas del cuero. Y si con azeyte y cera sana las quemaduras. Dezir delas carnes y sus differēcias como es mejor la de los carneros que de las ouejas, y de los castrados que delos cojudos, delos primales que de los viejos, y de los finos q̄ de los grosseros, y como los corderos son dañosos, por participar mucho de la flegma, no es menester pues todos lo saben. Esto se puede dezir y con verdad afirmar que la carne del carnero nueuo fino, y gordo castrado para contino se puede ante poner atodas las otras carnes de la del jauali de vn año.

Propiedades del queso.

Palos q̄ han cayde. y se hā magullado.

De las palomas y palomares.

CAP. XXXIII.

EN las aues no ay otra que tantas vezes multiplique como es la paloma que la gallina aunque es de mas poner, no se encoba tantas vezes aunq̄ en vna vez pueda sacar mas pollos que palomi nos la paloma, en muchas. Delas palomas ay tres maneras las vnas torcazas, destas no entiēdo dezir, porq̄ no se pueden amansar para criar. Otras son palomariegas estas son las mejores, mas estas dos postreras casi son de vna manera y por esso se han de tratar vnas como o-

mo otras, mas primero conuiene dezir del palomar que tal ha de ser. El palomar es cosa de ganancia si es tratado como deue y de poca costa, porque las palomas lo mas se mantienen buscando lo ellas saluo ciertos tiẽpos en que no hallan que comer. Los palomares se hazen, o en casa, o en el campo. Si se hazẽ en poblado es mejor edificio alto dõde puedan entrar y salir libremente, y por esso en los semejantes lugares los hazẽ en torres, mas muy mejores son en el cãpo que en poblado: Para palomar se ha de escoger lugar raso de arboles, porq̃ en ellos se assientã mucho los gauilanes buharros, y otras aues de rapiña q̃ hazen mucho daño a las palomas, sea hazia sol, que con Solano crescen mucho los palominos. Tẽga cerca agua corriente para en que se bañen y lauen que en la que beuen no se metan, que haze daño a los palominos, y huenos, y por esto han de tener los tiestos de la hechura q̃ dixe, que los auiã de tener las gallinas para q̃ puedan beuer, y no entrar dentro q̃ si fuera se lauan con el bolar vienẽ enxutas al nido. Tengan vn buen cercado al derredor de la casa porque en el les echen de comer y beuer, y aun les siẽbren algo que coman. Algunos hazen los palomares sobre pilares, o columnas, y encima, o forman su boueda, o en maderamiento y los pilares sean tales q̃ puedan sufrir el peso del edificio, y seã redõdos y muy lisos porq̃ por ellos no puedan subir las sauandijas que dañan mucho, y destruyen los palomares como son culebras, lagartos, ratones, comadrejas guarduños, y gatos, y otros semejantes. O son hechos a manera de casa cenzilla, o doblada, porque en lo alto ha de ser la abitaciõ de las palomas y sea toda obra de ladrillo muy jũto cõ cal de manera que entre vn ladrillo y otra no aya mas cal de quanto fragüe, y prenda porq̃ assi no aura socauenes de sauandijas dañosas. Sean las paredes biẽ blanqueadas por de dentro y por de fuera, y muy lisas porque lo vno por ellas no pueda gatear ni subir nada, y aũ por que con lo blanco se huelgan mucho las palomas, y vienen mas alos palomares, y siendo las paredes lisas no pũede subir nada que las dañe, biuen mas seguras, y sin temor que son muy temerosas, y assi vienen mas. Lo alto sea assi mismo muy liso abrigado, y tenga muchas hornillas bien grandes en que puedan bien caber los padres y los hijos, no seã mas altas de quanto los puedan alcãçar a catar vn hõbre cõ vna escalera de quatro o cinco pasos, q̃ las palomas de mejor gana criã en los altos q̃ en los baxos porq̃ piensan q̃ alli estan mas seguras. Tenga la camara alta algunos apartados como retretes, que no sea toda vn cuerpo. Tenga algunas vigas atrauessadas para en que se assienten quando haze calor, en la sombra, o quando llueue, o nieua, porque este enxuto, mas las tales vigas no esten juntas con el tejado, porq̃ si algun raton, o comadreja quiere en el no pueda descẽdir a la viga a las palomas. Las hornillas tenga cada vna vn ladrillo algo fuera en q̃ se puedan assentar las palomas, porq̃ no entren de buelo en el nido. Tenga sus ventanas hazia el oriente y medio dia, por donde el inuierno les entre sol, y aun hazia el cierço para que les entre frescura en el estio mas las tales cierren las al inuierno, y en cima de los tejados aya sus lumbreras y entraderos, y todos con sus puertas, y de tal suerte ordenadas q̃ todas se puedan abrir y cerrar con sus cuerdas juntamente, porque tordos, ni buhos, ni grajos, ni lechuzas puedan entrar que comen las palomas y huenos y palominos y los tordos si han hambre, y sino hallã que comer horadan los papos alas palomas, y comen les lo que tienen dentro y ellas con su simplicidad estanse quedas que no saben hazer mal alguno a ninguna cosa, saluo a lo sembrado, y a ellas todas las mas de las otras animalias les hazen daño que no sabẽ defenderse, y muchas vezes de noche subito cierren todas las vẽtanas y tomaran todos los tordos que alli vuiere, y aun otros paxaros. Ha de tener el palomar vna portezita en lo alto, por donde entre el que tiene cargo con su llaue, y con escalera mouediza q̃ la pueda poner y qtar. Muchos hazẽ q̃ los palomares tengã finiestras por defuera, digo sus hornillas para q̃ en ellas crien: mas los tales no sabẽ lo q̃ hazen: porq̃ si assi lo hazen los grajos comen los huenos. Los palominos quie-

El sitio del palomar.

La hechura del palomar

quieren bolar antes de tiempo, que ver ayre y largura los combida a bolar, y ver como buelan las otras aues, y assi se pierden muchos, son difficiles de alcançar, y aunpierdese el estiercol q̃ es muy bueno, y de mucho precio para la lauor del campo, mayormente de huertas, y para muchas medicinas, que cozido en vino, o vinagre y puesto sobre algunas hinchazones, o nascidos los resuelue, o madura presto, mayormente junto con harina de ceuada, y puesto cozido en vino, o agua sobre el rostro o en qualquiera otra parte da buen color al cuero, y aun conuiene que los rincones del palomar de la parte de dentro no sean agudos que podrian por ellos descendir y subir las sauandijas al palomar. Como quiera que sea, el palomar tẽga muchas hornillas y ponederos, porque pocas vezes cria vna paloma donde ha criado otra vez, sino passa algo de tiempo en medio, y si no ay nidos pierde se mucha casta: han de limpiar el palomar cada mes vna vez, que las palomas quieren mucha limpieza, y assi estaran mas sanas y limpias de piojos, y por vn agujero echen abaxo el estiercol, donde este guardado, y si los nidos tuuieren piojos quitenselos que ellas haran otros de nueuo, y ponganles por alli algunas pajas de que los hagan, y esto es lo que del palomar se puede dezir. Bien pienso que sabria mejor ordenarle, que no enseñarle con palabras, mas esto es lo principal, que en ninguna cosa se pueden dezir, ni relatar todas las particularidades. Dexo de dezir algunas otras cosas que me parecen vanas & impertinentes, aunque las dizen singulares personas: empero tuuieron principio de los magicos, y por el tanto no son para que las exercite Christiano alguno. Mas si enel palomar hallaren que crian Cernicalos dexen los, que ellos no hazen daño, ni comen el ceuo de las palomas, antes dellos huyen los gorriones y tordos, y aun hazen huyr a los gauilanes, buharros, grajas y milanos: y tienen cõ ellos amistad las palomas, y aun si enel palomar cuelgan ruda por muchas partes no entran ansi cosas ponçoñosas.

Que tales han de ser las palomas para criar, y de sus mantenimientos y algunas otras particularidades.

CAP. XXXIIII.

EL que vuiere de poblar palomar deue procurar la mejor casta que pudiere, q̃ assi es en las palomas como en las otras animalias, que lo vno sean grãdes de cuerpo, no muy nueuas ni tanto viejas que ya no sean para criar, que seã muy castizas de muchas crias que en las palomas tambien ay vnas que poñẽ mucho otras que no tãto como en las gallinas y otras aues, En las colores de que han de ser nó se puede dar regla cierta q̃ todas son buenas, saluo las blancas, no porque ellas no sean muy buenas y aun los palominos muy mas lindos para comer q̃ los prietos, mas porque lexos se parescen mucho, y mas ayna las toman los gauilanes y aues de rapiña (como dixe delas gallinas) mas donde las tienen en cerradas para engordar tan buenas son ellas como las otras, y lo mismo es enlas caseras. Y enlas caseras porq̃ quieran reposar en la nueua posada es muy bien poblar la en la primauera, quando comiençan a empollar, y tener alli antes algunas caseras, para que viendolas comer ellas se amansen y tengan las encerradas y echen alli tantos machos como hembras y no abran las ventanas hasta que tengan casta, y entre tanto echẽ les bien de comer y beuer, porque conel buen mantenimiento se haran mas y dessque ayã empollado y sacado vna vez q̃ estẽ los palominos chicos, abran las ventanas que puedan salir, y quiten las caseras que son de mas pesado buelo, y no puedẽ andar en vna vanda como las otras, y pierdẽ se mucho, y aun mas presto las toman las aues rapiegas. Ay otra casta de palomas, q̃ son coronadas estas ponen mas y son muy mãsas destas y de todas las q̃ son assi mansas es bien tener encasa. Las palomas son de grã de prouecho porq̃ son de poca costa como he dicho, ellas se ayudã mucho que buscan de comer. Allende desso ponen muchas vezes, q̃ vnas ay que seys y siete vezes sacan hijos al año, y otras mas, y otras solamẽte cessan quãdo hazelos gran-

grandes frios del inuierno, y la verdad es que no ay aue que tantas vezes crie en el año, y mas las caseras, que las palomariegas y mas las palomariegas q̃ las torcazas. Y siempre procuren poblar los palomares de las que nacieron al verano, que es por Março, Abril, y Mayo. Que las qne nascen por el estio son muy peores, y las que nascen por el otoño porque son desmedradas para casta. Y las que nascen en tiempo muy caliente valen poco. Por la mayor parte ponẽ dos hueuos, y algunas vezes tres, mas el vno de ellos no vale nada, y del vno sale mácho y del otro hembra, o yerran pocas, y si estos dos dexan juntos para casta, muy mejor multíplican, que sino fuessen hermanos, y mas se quieren Y aun el primer hueuo que pone es macho, y el segũdo hembra. Y porque son malos de conocer qual es macho, o qual es hẽbra, es bien que los dexen pareados como nascierẽ pues como he dicho nascẽ macho y hembra. Machos y hembras trabajã mucho en empollarlos hueuos, en criar los hijos, y aun estan presentes en el nido mucho tiempo. Al tiẽpo que criã deuenles dar bien de comer que quanto mas abundancia tuuieren, tanto criaran los palominos mejores, y mas gordos. Y para que aya muchas en palomar, dize Paladio, q̃ es bien darles acomer algunas vezes cominos, y aun anis, y mijo, y con ello vienen muchas palomas que vnas traen a otras. En verano no es menester darles mucho de comer, porque entonces ellas hallan grano por muchas partes, mayormente en tiempo dela cosecha del pan en los rastrojos, y por entonces vsen darles de comer alas tardes, porque cõ el vso del ceuo tornen ala querencia del palomar y quando no crian es buen mantenimiẽto qualquier q̃ les den, trigo ceuada, yeros hauas, mas nunca les den centeno que las despone, y no crian tãtas vezes, y quando crian no les den a comer ceuada que no la puedẽ engargãtar alos paminos quando son chicos, y muerense de hambre. Hazen grande herror los que les dan granos de casca, que con ellos se desponen como las gallinas, mas son buenos para el tiempo que no ponẽ que es en el inuierno. Y si les dan bien de comer de otros ceuos no yran a buscar cascas, que mas las comen con hambre que por ser buenas ni de buen sabor. Si les dan ceuada tostada ponen mucho, y aun lomismo en las gallinas. En inuierno pueden tener cerrrado el palomar, y alli dentro les den de comer y beuer. Sea agua muy clara, como no la puedan ensuziar, y porque quando ay nieues y rezias heladas no hallan de comer en el inuierno, y entonce les hazen ceuaderos en muchas partes, y las toman, es bien que en los corrales que hazen cabo el palomar les echẽ paja de trigo con espigas a bueltas, y granos de ceuada, y trigo porque alli comen y gastan tiempo en escaruar la paja y partir las espigas, y no van donde las maten. Al tiempo que crian el mejor mantenimiento es el mijos, o panizo, porque cõ ello engordan mucho los palominos. Y muchos vsan ya quando estan bonitos tomarlos y darles a comer a parte, teniendo muchos juntos en vn canasto cõ paja, y porq̃ ellos no saben comer por si les dan bollos como dixe en las gallinas. En Roma los engordan segun que vi, q̃ hazen vnos embuditos de madera muy delgados, o de hoja de Milan, quanto les pueden caberlos picos alos polominos, y metẽse los biẽ en los picos y hinchen los de mijo, y con vn poco de agua hazen colar el mijo, y esto digerido dan les otra vez. Y desta manera engordan bien, mas muy mejor engordã solas madres, y por esso conuiene darles mas a comer porque tanto tiempo mantienẽ los padres alos hijos hasta que salen a bolar, y en el nido engordan mas. Y por aqueste algunos les quiebrã las piernas y esto se ha de hazer quando son bonitos y tengan abundancia de comer los padres, porque dẽ bien acomer alos hijos. Otros solamẽte les pelã algunas plumas de vna ala y assi no pueden bolar ni salir del nido porq̃ auerles de quebrar las pernezitas dales dolor, y no ay cosa que mas enflaquezca que el dolor, mas segun dize Columella, aquel dolor no passa de dos dias. Otros les atan las piernas, mas con esto poco engordan que porfian de soltarse, y con el trabajo enflaquecẽ. Y si alos palominos q̃ se crian como dixe sin madre, les dan el mismo

os primeros palomicos sõ buenos para casa.

mijo, o panizo mojado primero tres, o quatro horas con aguamiel engordan mucho mas y hazen se mas sabrosos. O hechirles los papos con buen pan tierno. Mas siempre para casta dexen los q̃ nascen ala primauera que son muy mejores. Y para que las palomas tengan q̃ comer y escaruar algo, y alli se ocupen y no vayan fuera abuscar donde las maten, es bien que allende de les echar paja y trigo enel corral del palomar siembren assi mismo trigo, o ceuada, o qualquier otra semilla, cõ tal que vaya muy poco cubierto, porq̃ lo puedã hallar presto. Que lo que esta hondo sotierra no lo pueden sacar, esto es quanto al mantenimiento. Y den les de comer dos vezes al dia, mayormente quando crian vna alamañana y otra ala tarde, porque las vnas esti̇ã en vn tiempo sobre los hueuos y las otras en otro, digo vn tiempo los machos y otro las hembras. Deue siempre el que tiene cargo del palomar entrar enel cada semana a req̃rirle, mas entre quando no estien en el palomar lo qual es alas mañanas, y tarde s que amedio dia tienẽ fiesta, y el pantanse si entrã si ay socaueñes cierrenlas. Si alguna culebra entra aguarden la cõ vna ballesta o armẽle algun lazo. Es bueno ponerle vn cantaro enhiesto ala boca del agujero, y vn palomino en el que entrando por el no podra salir, pongã algo por donde pueda subir a entrar. Si ouiere algũ palomino caydo del nido alcele. Los q̃ se ouieren muerto que los eche fuera. Y quando entre echeles de comer porq̃ le tomen amor y le conozcan y no se espanten, ver a las que criã no las que son esteriles, y aq̃llas puede poner a engordar en alguna camara cerrada, o vender las, y engordaran bien poniendo las en lugar caliente, y algo escuro que no tẽgan mas claridad de quanto vean al comer y beuer, y tẽgan sus dormideros alaltos y sobre todo estẽ limpias. Y alli les den de comer trigo limpio, hauas quebradas, y centeno cozido, o majado en agua miel. Puedẽ criar alli juntamẽte tortolas para engordarlas para vẽder que ellas engordan mucho y son de mucho precio, y nunca, o por marauilla engendrã estando presas. Y por esso en gordã tanto, y engordan mas por Iunio y Iulio, q̃ en otro tiempo alguno, y entonce son ellas las mejores. Tomanlas con redes, o lazos y luego las meten en sus camaras calientes, y limpias donde tẽgan sus perchas para dormir. No sea la camara muy clara ni grãde porq̃ no buelẽ mucho. Tengã el agua fresca y de comer, y aunq̃ cõ el trigo engordan mucho, muy mejor comẽ el mijo. Columella y Crecẽtino dizen q̃ sea enxuto. Paladio que sea mojado en agũamiel, aunque no sea siempre y sean muy bien mantenidas q̃ engordan mucho, principalmẽte en el estio, y otoño que enel inuierno, aũque mas les den de comer enflaquecen, sino tienen lugar muy caliẽte, y si le tienẽ caliente y limpio parãse tã gordas que se pelã de gordas, y barran mucho la camara y aun abueltas dela comida les põgan alguna escudilla de arena, si enel inuierno les dã a comer algunas vezes pan mojado en vino engordan mas que cõ otro ceuo. Siempre para engordar hã de escoger las nueuas. Conocen se las viejas que tienẽ el pulpejo del pie mas duro y los pies mas colorados, es viãda muy sabrosa, y estando gordas confortan mucho y dan grande substãcia, restriñe el vientre, y por esso conuiene mucho a los que tienen fluxo del vientre. Esta aue es espejo de castidad y grande exemplo delas mugeres que despues q̃ han muerto el macho, la hembra no se junta con otro, y aun es comun opinion, que no se assienta en arbol verde. Tienen las palomas algunas enfermedades. Mas las principales son persecuciones de aues de rapiña las quales se han de procurar de matar, y colgallas por alli cerca que con el temor de la pena no vienen las otras. Tienen piojos, para esto es el remedio la limpieza, assi del palomar, como de los nidos, y quemar algunos olores y poner los en los nidos, lo que dixe contra los piojos de las gallinas. Y ciegan algunas vezes, nascen les como viruelas, o granos en la cabeça, las que lo tuuierẽ quitenlas no lo peguen a las otras. Las palomariegas biuen hasta ocho años, y lo mismo las tortolillas, mas las caseras son de mas larga vida, que biuen quinze y aun veynte y auntreynta años, y aun quarenta, y son aun buenas para hazer generaciõ alos quinze años

Propriedades de las tortolas.

Del criar tortolas.

ños, y siempre guardan la compañia, q̃ aunque esten muchas juntas no se mezcla ningun macho con la paloma agena, y si alguna vez fazẽ adulterio son castigadas y heridas por sus macho. Tanto cuydado tiene el macho como la hẽbra delos hijos, lo qual acaece en pocos animales. Carecẽ estas aues de hiel. Son mẽsajeras de paz, y aun fue la paloma fiel mensajera quando despues del diluuio, Noe la echo del arca que torno con vn ramo verde de oliua en el pico. Y en muchas partes las tienen por mensajeras q̃ quiere que en su casa sepã presto lo que passa, lleua vna paloma delas mas viejas consigo y les atan vna carta so el ala y la sueltan, y torna a casa. Como se lee en Marco Antonio Sabelico en el cerco de Tyro y en otras muchas historias. Porque naturalmẽte atinan al lugar do son criadas. Son aues muy compañeras entre si. Huelgan assi mismo de la compañia de los pauos. Son las palomas aues de mucha sustancia, y las palomas caseras mucho mas que las palomariegas. Y ayuda mucho al acto de la generaciõ. Y mas los palominos nueuos, antes que buelen, que las torcazas no tienen aq̃l calor que las otras tienen, por esso no ayudan como ellas, como dize el Marcial. Los palominos son calientes y humidos, y su proprio comer es con algo de agraz, y desta manera es bueno para qualquier manera de complexion. Que las palomas viejas, sino son muy gordas, no son buenas para comer, y aun dã mal nutrimento al cuerpo. Dize Platina que si toman vn palomino y le matan y pelan y sacan todo lo interior, y le tienen ansi vn dia y vna noche en vinagre fuerte y le rehinchen cõ especias y buenas yeruas, y le cuezé o assan, q̃ hallaran los huessos tã tiernos como si no tuuiessen ningunos. La sangre de la paloma y mucho mas del palomino, sacada debaxo de la ala diestra y echada en los ojos, quita mucho el dolor dellos, y la sangre derramada en ellos y toda bermejura. Y porque los palominos son muy caliẽtes es bueno ahogarles en agua fria para que templen aquel calor.

as propriedades de las palomas y palomares.

De los Pauos. CAP. XXXV.

ALas personas de ciudad pertenecẽ mas los pauos, que a los labradores, aunque si ay en ellos buen recaudo son, segun Marco Varron, de mas prouecho que las gallinas, por ser ellos por su hermosura de grande precio y valor. Mas creame el labrador, y quien ganancia busca, que antes tenga gallinas, que pauos, sino son para vender los a los glotones y golosos de nuestros tiempos, que para los demas, mas son de gala y deleyte que de prouecho. La vista dellos es tan notable a todos y hermosa, que por ella sola son dignos de ser tenidos en las casas de los grandes y en los monasterios, que su hermosura mas parece celestial que del suelo, pienso yo que los primero que vinieron a estas partes fueron de los que truxo el armada y flota del rey Salomon de Tarsis por cosa nueua, y de alli se multiplicaron, como traẽ en nuestros tiempos las armadas del Emperador dõ Carlos nuestro señor, nueuos animales de las Indias. Quieren donde se han de criar largura y campo que dentro delos poblados como son villas, o ciudades se crian mal, aunque despues de criados se hazen buenos. Son aues de larga vida, q̃ biuen a veynte y veynte y cinco años, mayormente los machos. Solamente es de procurar que si las pauas crian en las labranças y granjas, guarden las mucho de las raposas, porque muchas vezes se echan sobre los hueuos en el campo. Y por esto en la Italia cerca de la marina los crian en algunas yslas dentro en la mar, donde no puedan entrar raposas, mas donde no ay tal aparejo procuren y tengan mucha viligãcia en ellas y porque los pauos g̃mosos de luxuria les quiebran los hueuos quando se echã ellas se esconden dellos y se van entre las matas. Y por esso es bien que al tiempo que ellas se encoban las pongan en lugar escondido delos machos, y aun si estan sin los machos crian muy mejor sus hijos y con mas diligencia, pues solamente se ocupan en ello que parece q̃ les guardan grande obediencia. Y aunque los machos si ay arboles se suben de noche en ellos, o en otra qualquier altura. Las pauas estando sobre los hueuos si es en el campo quedan en el peligro. Pues los pauos se tienen por dos respectos, o fines, o para auer casta y

ganancia dellos,y entonces deuen procurar que acada macho den cinco hembras, y si para tener plazer con ver su hermosura y adornamẽto de la casa son menester mas machos, pues ellos son muy mas hermosos. No este cada macho sin su hembra, porq̃ por buscar compañero no vaya lexos. Y por esso donde ay copia dellos, que crian muchos los deuen llamar con vna campanilla a comer, que porque ellos se van lexos y a las vezes se pierden, es bien que tornen al tino por la señal acostumbrada, y assi viniendo con tiempo podran ver si le falta alguno, y abezados assi pocas vezas se pierden. Que si algunas vezes se quedan es porque no saben tornar. Han de abezar a dormir las pauas en vna camara a donde puedâ entrar por su puerta, y sea enxuta, que en ella no aya humor, y ancha porque los pauos con la estrechura no quiebren las colas. Y porque muchas vezes estando durmiendo las pauas se les caen los hueuos, y si dan en duro se les quiebran. Es bien que dõ de duermen tengan paja o, heno. Y porque ellas se van a poner sus hueuos enel campo por huyr de los machos al tiempo que han de poner tientenles las oueras, y cierren las que pongan en sus nidales. Todo el otro tiempo pueden andar sueltas. Y porque ay algunos machos brauos y mayores, que como los gallos pelean, y no dexan quelos que menos pueden tomen las pauas es que al tiẽpo del tomar aparten cada macho cõ sus hembras. Y poresso en aq̃lla camara donde duermen hazen sus apartados con cañizos, y en cada vno meten vn macho con las hẽbras que ha de tener q̃ es por principio de Febrero, y entonce no va nada aunque no tengan grãde largura, pues no tienen colas. Que aquellas plumas espejadas caen se quando los arboles se despojan de la hoja, aunque no se las caen de todo punto y tornan anacer quando tornan a florescer, y brotar. Y aun entretanto ellos se esconden que parece que han verguença de andar desnudos. No engendran antes de tres años, ni ponen hueuos. Y si engendran, o ponen, no son de casta, y aũ entonces encomiençan ellos ha adornar se de sus plumas y gentil cola. Poco tiẽpo despues de auer saltado el macho ala paua pone ella los hueuos, y pone la tres, y aun a quatro dias. Encomiençan a tomar los machos alas pauas por el principio de Febrero, y si entonces les dan hauas tostadas calientes tienen mas virtud para engendrar lo qual se ha de dar caliente alas mañanas antes q̃ comã otra cosa, y cada cinco dias seles de vna vez assi a los machos como alas hembras. Mas al tiempo del echar apar ten los machos, y para echar no sean las pauas de menos de dos, o tres años, ni muy viejas. Y los hueuos son mejores de mediana edad, que de nueuas, o viejas. Mas porque las pauas pongan mas es bien que los hueuos los saquen gallinas, y assi desocupadas del criar ponen tres vezes al año. Mas ala primera cria como son mas hueuos assi salen mejores los pauoncitos, que mas postura pone ala primara que ala segunda, y mas en la segunda que en la tercera. Mas para esto se han de buscar grandes gallinas de grandes alas, que en la grandeza parezcã mucho alas pauas, con tal q̃ no sean de vnas çancudas grandes, que aquellas no sacan bien sus pollos. Y lo mas presto que ser pudiere los echen a las gallinas. Porque (como dixe en los hueuos de las gallinas) frescos muy mas presto salen que los añejos y mejor cria. Salen los hueuos de las pauas a veynte y siete dias. Y quien quisiere echar hueuos de pauas a gallinas deue echar le algunos de los suyos a bueltas diez dias despues que los de la paua y vernan todos ha salir juntos. Mas porq̃ los hueuos de las pauas son muy grandes y la gallina no los puede rodear es bien que se los bueluan algunas vezes, y esten señalados con algo porque sepan quales, y de q̃ parte los boluierõ, o si los ha buelto la gallina, y quales ha buelto, para que los otros q̃ ella no ha buelto los bueluan para que ygualmente los escaliente de toda parte y denles bien acomer junto con el nidal, porque no se alexen a comer, y entretanto no se les enfrien los hueuos. Esto del empollar (sean pauas, o gallinas) miren lo que se dixo en el echar de las gallinas. Auiendo los ya sacado, han los de sudar el primir dia, y luego otro dia les den

ceua-

ceuada quebrantada, q̃ cada grano vaya hecho quatro, o cinco partes quasi como molido. En Italia lo vsan mucho, y lo llaman farro de ordio. Denselo majado en vino blanco, lo qual hagan quatro, o cinco dias. Despues denles abueltas algo de puerro muy picado que les es muy bueno, mas sea poco y muy pocas vezes, porque no seles torne en ponçoña lo que se les da por salud, assi mismo vn poco de quajada muy esprimida del suero, que el suero les daña, y ya desque son bonitos les den algunas sopas en vino. Langostas sin las piernas, o carne cozida y picada. Y por que vna gallina no ande ocupada cõ tres, o quatro pauonzillos deuen echarles a vna la mejor criadera de todas hasta quinze. Que aunque Columella dize q̃ pueden traer veynte y cinco, son muchos y saquenlos algunas vezes al campo con guarda de milanos y de aues rapiegas tiniendo atada la madre. Crian se muy bonitos, si sotierran vientres de vacas y ouejas y cosas semejantes ansi llenos cõ su estiercol, y desque este hecho gusanillos lo desentierren para que coman aquellos gusanillos, y con carne cozida y tripas se crian muy bien, y lo mismo hazen cauandoles lõbrizes de tierra, q̃ con ellas se crian bonitos. No anden mucho que les haze mucho daño el mucho andar hasta que vayan haziendo se bonitos, y apartenlos de donde crian otras gallinas pollos, porque como los veen mayores y mas hermosos aborrescen de embidia sus hijos, porq̃ veen q̃ no son tales y los dexan de criar. Las enfermedades que tuuierẽ assi las curen como dixe de los pollos y ellos enferman mucho quãdo les nascen en la cabeça aquellas plumas que pareces corona, q̃ les dan muy gran dolor como a los niños quãdo les nascen los diẽtes. Entonces es muy bueno darles algunas sopas en buen vino. Los pauos suelen criar los hueuos a las pauas porq̃ no se ocupẽ en ellos al empollar por tener las a su voluntad, y aun aborrescẽ los hijos pensando q̃ no son suyos, hasta que les nacen las plumas en la cabeça. De que estan bonitos les puede dar a comer trigo, ceuada, o qualquier otra cosa, no cenleno, assi mesmo agua limpia, y desque los pauoncillos son de siete meses acuestẽ los con los otros pauones en sus perchas. Y si ellos no pudierẽ subir pongã los con la mano que les haze daño dormir enel suelo. Los pauos son celosos, y muchas vezes quando quierẽ tomar la paua de celo arremeten con quiẽ esta cerca, mayormente cõtra las criaturas. Muestran sus amores y gana de luxuria quãdo hazen su rueda, q̃ se miran mucho y pompean. Son aues q̃ se precian mucho, y si los loan, o mirã mucho hazẽ la rueda como dizen algunos doctores, y aun conoscen esto que quãdo no tienen aq̃llas plumas se escõden y no parescẽ ante la gente tanto como en otro tiẽpo. Los pauos sõ mejores para vista y delectacion q̃ no para comer, que su carne es pessada y de poco mantenimento, y de rezia digestion, y aun engendrã mucho humor melancolico y para comer hã de ser nueuos la carne dellos se guarda mas que otra. Como dize el Agustino enel libro de ciuitate dei. Delos pauos machos dize Bartholome de ingalaterra enel libro delas propriedes que tiene la boz del diablo, la cabeça de sierpe, passo de ladron, cola de angel. Dañan mucho los tejados. El estiercol dellos donde ay muchos cogido en sus dormitorios, y mezclado cõ lo delas gallinas, o palomas, es bueno para la lauor dela tierra, matan se bien sin sangre hincandoles algo por la cabeça y boluiẽ dolos hazia abaxo de los pies, mas es muy mejor salteado dandole con vn virote de presto en la cabeça, que hazen muy mejor carne.

De los puercos.

CAP. XXXVI.

SVelen dezir algunos. Quien quisiere ruydo compre cochino, mas por mi fe mal paresce al labrador cõprar de el carnizero el tozino para su casa. El buẽ labrador ha de tener puercos que mate en su casa, y que venda a los que biuen en villas y ciudades, que aunque los puercos sean tan enojosos en su cria, mucho mas lo son ha donde faltan. Mayormente que vna de las cosas que como ya he dicho enrriquece al labrador, es las crias, esta es la principal, si ay buen recaudo. Allende desso no ay car-

ne assi frrsca como cezinada, que tanto abunde y hinche la casa, ni que tãta hartura y mantenimiento de a la persona. Pues quien quisiere gozar destas y de otras colas menester es que trabaje. Que como dize vn verso lantno, *Non meruit dulcia, qui non gustauit amara.* Son animalias que engordan marauillosamẽte, tanto q̃ acaesce muchas vezes no poder se leuãtar en sus pies, ni aun menearse. Mas si los hã de criar en casa para ceuar, sea en lugar cerrado y caliente y fuerte q̃ deshazen mucho los edificios. Si los crian en piara hagan les sus buenos criaderos buenos establos bien enxutos. De ellos y de las çahurdas dire mas abaxo, y sobre todo conuiene que no los tengã en casa saluo encerrados, por ser muy dañadores, que destruyen, o comen, y aun lo hazen todo junto, y aun son peligrosos para las criaturas, que muchas vezes acõtesce comer la criatura en la cuna, y aun por tomalle el pan de la mano comerle la mano, y tras ello todo el cuerpo, y no es marauilla que le comã los hijos agenos pues muchas vezes comẽ los suyos. Pues tal ganado, o tenello bien apartado, que aya en que coman y no dañen, o tan cerrados que aunque quieran no puedan. Y porque los puercos ceuones no dañen los edificios hoçando, es bien echarles alas narices vna argollita de hierro, que no les dexara hoçar, o cortar les algo el hocico de arriba.

Que tales han de ser los berracos, y las hembras para hazer buena cria.

CAP. XXXVII.

POr la mayor parte en los puercos y aun en otras cosas se parecen mas los hijos a los padres q̃ alas madres, y por tanto se deue buscar el berraco muy singular, el qual tenga estas señales y edad. Ha de tener la cara corta y rncha. El hocico alçado y salido hazia fuera. El pescueço ancho, gordo y muy enrroscado. El aguja ancha. La barriga baxa. Corto de pies. Grandes nalgas, luengos y anchos, y largos, son los buenos que hazen la casta lãrga, y buenos toeinos todos de vn color, muy luxuriosos, y si la tierra es fria sean velloſos, y muy cerdudos, mas si es caliẽte qualesquiera. Y son muy buenos los blancos, y muchas vezes se tomã las puercas de puercos mõteses que llamamos jaualines. Quien de la tal casta pudiere auer berracos, muy singular cosa es, que engendran mayores hijos y mejor carne. No tienen otra tacha los tales berracos, sino ser brauos, y no dexan a los otros tomar las hembras. Son buenos para donde ay pocos berracos. Y si el berraco fuere mamellado, como dixe delos cabrones, son muy buenos, y aunque los berracos desque han ocho meses, y aun antes suelẽ tomar las hembras, procuren traerlos con los machos castrados y no con las hembras, porque no comiẽcen a saltar antes que ayan vn año, porque la casta que antes de año engendran sale menuda y desmedrada. Son buenos hasta tres años, y no passen de quatro. Y aun si encomençaren a engendrar de edad de ocho meses no passen de tres años que son viejos. Tambien es menuda la casta, como de los nueuos. Desque han passado desta edad los castran para que engorden, mas la carne de los tales es mala, dura, butihonda, de mal sabor y olor, aunque los castran, toda via les quedan biuos los apetitos de la luxuria, y saltan a las puercas. Del numero de los berracos dize Marco Varron que ha de ser para diez puercas vno, que a ciento da diez. Mas si son muchas han menester cada quinze hembras vn macho. Las hembras hã de ser de la hechura que dixe de los machos, del mismo color y pelo, y sean largas, ventrudas y grandes tetas, y muy anchas de cuerpo. Y sean de buena casta que para muchos cochinos y grandes, de casta sana, que engordan mucho, y mientra mas tetas tienen son mejores. Y aun las de muy buena casta tienen doze tetas. Y para ser buenas han de parir, no menos cochinos de quantas tetas tienen. Han de ser ellas de buena edad que no se tomen de menos de año. Y aun si se tomã de veynte meses vernã a parir de dos años, y las tales crias seran crescidas por tener ya la madre fuerça y substancia para criar. Y si paren de menos de año y medio, no crian mas lechones del primer parto q̃ salen desmedrados y muy menudos, de quanto estẽ para comer, que siempre al primer parto

Las señales de las buenas puercas para casta.

parto dela puerca los pare menudos, mayormente siendo de tierna edad. Biuen bien las hembras hasta siete años, digo que hasta entonces hazen hijos. Y aun que de alli adelante puedan parir ya no es buena cria. Y aun las mas viejas hazen se muy brauas. ¶ Y porque las puercas paren dos vezes al año, que quatro meses andan preñadas, y dos dan leche. Es bien saber los compartir los tiempos del empreñarse, como entrambas vengã a ser buenas. Verdad es que toda via lleua grande ventaja la cria que nace por Mayo, ò casi en aquel tiempo, y algunos vsan traer los berracos juntos siempre con las hembras, y continuamente tienen casta nueua, mas muy mejor es que sean apartados, y que al tiempo que han de tomar las hembras, les den dos meses antes bien de comer, porque tengan mucha fuerça. El buen tomar de las puercas es por principio de Febrero, para que vengan a parir quando aya mucha yerua, y vengan los cochinitos a gozar bien de los rastrojos. Mas aun tambien sera vn mes antes que sea por el principio de Enero, esta es la muy buena cria, que las que se empreñan en verano, vienen a parir el inuierno, paren los menudos y desmedrados. Porque lo vno no tienen que comer las madres ni los hijos. Lastimanles mucho las tetas, y sobre todo el frio les es muy enemigo, por esso las que en inuierno paren, si la tierra no fuere caliente, y tuuierẽ biẽ de comer, o los tengã encerrados en lugar caliente, o vendan los para lechones, y coman los, que mas vale que se aprouechen en algo dellas, que no que desubstancien a las madres, y enfin se mueran. Y muchas vezes por no saber los porqueros, aunque la puerca se toma no queda preñada, que dize el Aristoteles que no hã de consentir que el berraco tome la puerca, hasta que ella tenga muy caliẽte las orejas, y muy caydas y marchitas, y por poder auer esta señal no deuẽ cortar las orejas alas puercas de casta, que hasta entonces no conciben, y si antes la toma el berraco cansase, y desubstanciase mucho, y ella bota fuera la simiente, y assi, o la puerca no se empreña, o es la casta muy desmedrada. Y quando las puercas andan en celo aparten se dellas. Mayormente guarden se mucho los niños que andan muy brauas, y muchas vezes arremeten a ellos, y les hazen mucho daño. Y en estã do preñadas las puercas deuen apartar los berracos, y al tiempo que las puercas parieren miren que tantos les dexẽ quantos buenamente sin daño puedan criar, y mas les dexen quando parieren en verano que quãdo en inuierno, pues en aquel tiempo ay mas que comer. Y sobre todo les maten los dentones, q̃ con los grandes dientes no pueden mamar, y se mueren de hambre. Y deuese procurar que al tiempo del parir no esten muy gordas las hẽbras, q̃ estãdo gordas tienen poca lache. Y al tiempo del parir aparten cada puerca por si, que no esten junto con las otras, saluo cada vna en su çahurda apartada, que muchas puercas estando juntas a las vezes acaece que vnas comen los que paren las otras. Como estas auian de ser las parteras que el rey Pharaon buscaua en Egypto, para que no se multiplicassen, ni creciesse el pueblo de Israel. Y aun muchas vezes las mismas madres de hambre comen sus proprios hijos: Por esso conuiene que alas paridas les den muy bien de comer, porque con la hambre no coman sus hijos. Y porque es necessario a cada vna estando parida su apartamiento dire aqui de los estabos y çahurdas para los puercos. Este ganado es muy friolento, y quando haze tiempo frio amontonan se vnos sobre otros en tanta manera que ahogã a los chichos, y muchas vezes se ahogan los grandes, y por esso para los chicos es menester lugar, y aun lugares apartados, que es necessario que cada puerca tenga su apartamiento en que para, donde este con sus hijos. Estos en muchas partes llaman çahurdas, mas han se de hazer en lugar enxuto, y muy abrigadas: pero vna delas cosas que son muy necessarias para que ellos se crien y engorden, en que esten en lugar caliente, y bien enxuto. Pues si ser pudiere las çahurdas esten a la hila ordenadas, so vn portal porque no se mojen, aya para cada puerca que ha de parir vna, y alli dentro la abezen, o hagan parir. Vnos las hazen de maderos con barda, y tierra encima muy tapiada,

l tiẽpo del mpreñar s puercas.

otros de adobe o ladrillo, otros de piedra, cada vno segun puede, otros ay que por arriba las hazen descubiertas, por mas libremente poder mirar las puercas y cochinos, mas tengan encima alguna red de palo, o qualquier otra cosa, porque por alli no entre rapoſo alguno Esto es para las que estan soportales, que las que no tienen esta defensiõ seã cerradas, saluo vn agujero (como he dicho) tengan respiradero por donde les entre ayre, no se ahoguen, lo qual acontece muchas vezes. Sean tan anchas que las puercas se puedan muy bien reboluer con grande holgura con sus hijos, y tengan sus puertas, o porteros para las auer de cerrar que muchas vezes si estan abiertas en el campo se abezan los lobos y rapoſos, a los cochinos, y aũ los mastines, y por la parte de arriba este vn buen agujero, el qual este con algo cerrado, por donde el porquero pueda socorrer algun cochino si la madre se echare sobre el, o contar los cochinos si falta alguno, y aun muchas vezes las puercas con amor de los hijos no salen acomer para que por alli las hagan salir y porque ninguno de los cochinos, chicos salga fuera, aunque la madre salga a pacer. Es bien que el vmbral baxo de la tal çahurda sea tan alto, que aunque ella salga ellos no puedan salir, porque con el amor de los hijos, aunque salga a pacer torna luego. Que si alguno sale con la madre andase con aquel, y a el haze daño en andar, y quedanse los otros muertos de hambre, y todas las çahurdas esten hazia el sol, y cada semana es necessario limpiarlas muy bien de estiercol, y echarles paja limpia, o si es inuierno estiercol de establos muy enxuto, o paja. Mas en el estio sea paja, que este ganado aunque es suzio quiere en los establos mucha limpieza, y camas muy mollidas, y lo que sacaren de alli mezclado con otro estiercol es bueno para lauor del campo. La casta de vnos blancos grandes son muy friolentos, y por esso quieren mucho abrigo de establos o de çahurdas, y son hambrientos, y para ellos principalmente, y para todos aya mucho estiercol o paja, que en el inuierno ellos se sotierren debaxo dello, y para el inuierno si son muchos tengan dos o tres apartamientos en el establo, el qual sea bien caliente, porque no se echen todos en monton, que se aprietan y a hogan, y en tal tiempo no les dexen dormir al frio por lo mismo, por que enflaquecen, y miren mucho que no se mezclen los cochinos de vnas puercas con los de otras a manera que les haze daño, saluo cada vno su leche. Las puercas despues de echadas, assi dexã mamar a los agenos como a los suyos. Despues de paridas, vnos les dexan quantos paren, lo qual si passan de ocho no se deue hazer, y aun tantos son muchos que vna puerca bien le bastan seys, aunque este rezia, y si esta flaca quatro, y siempre encierren cada madre sola con sus hijos y porque conozca quales son de qual madre, haga la misma a señal a los chiquitos que a la madre, o con almagre encolada, o con pez derretida con el almagre, o de otra manera, como lo se pan conocer, haziendo a cada vna con sus hijos de su señal differẽte, hasta que ellos sean tan bonitos que sepan conocer a sus madres. Han de mamar dos meses, y luego se tornã a tomar las madres. Quando han parido den les bien de comer, porque tengã mucha leche, mayormente en el inuierno, quando no hallan bien que comer. Es bueno cenada mojada en agua, y a los cochinos den les de q̃ puedan comer trigo cozido, o tostado sobre el fuego en vna caldera, que lo crudo haze les fluxo de vientre (como dize Varron) o centeno cozido, o saluados hechos, y si haze buen tiempo, saquen los a pacer alguna yerua, junto con las madres en el estio en los rastrojos, y dessque esten bonitos aparten los dellas todos juntos en vna para, y por si vayan al pasto, y duerman por si, que si junto con las madres los dexan, aunque ayan medio año mamaran, y assi ellas se enxugaran y tornaran a empreñarse. Mas siempre antes que vayan a pascer les dẽ algo a comer, mayormente quando esta a la primauera la yerua mojada del rocio, que les haze daño, o al inuierno la elada, q̃ les haze tener bazo y enferman mucho. Es bien darles algunas puchadas, o de saluado, o de harina de centeno, o centeno cozido, o de harina de hauas, que con ella engordan mucho, o ha

uas

uas cozidas, o qualquier otra cosa. Y si tiene piara de puercos, y quando los saca el porquero a pacer, si son todos de vn señor, alla les deuen dar acomer donde van a pacer, llamadolos cõ vna bozina, y ala salida del lugar, o labrança les echen ceuada, ò vellotas, o qualquier otra cosa que con esperança de aquello no quedara ninguno en el lugar. En el inuierno no los saquen a pacer hasta q̃ el rocio, o elada este desecha. En el verano de noche pueden andar por los rastrojos, y por las mañanas y tardes, quãdo haze calor lleuar los a las riberas de arroyos, o fuentes donde beuan y se revuelquen por el agua y cieno, que con ello se huelgan mucho porque son animales q̃ arden mucho y de mucho calor y aun quando los lobos lleuan algun puerco, myaormente si esta gordo, luego van hazia el agua que no pueden sufrir el ardor de la boca. Assi que los puercos quieren agua y cieno, y lugares de mucha grama y mollido, como sõ baruechos y desque han vendimiado, los pueden traer en las viñas hasta que quieran en començar abrotar, y ellos recibiran grãde prouecho, y las viñas mayor, que por sacar las rayzes de la grama cauan muy mucho la tierra, y la mullen. Quieren lugares humidos donde saquen gusanos y lombrizes, y donde puedan continuamentes bien hoçar, jũcales, o montes donde les puedan dar piruetanos higuerales, ciruelos, o endrinas mõtes grama de azebuches, cerezas saluajes, moras de çarçales. Al tiempo que los çarçales estan bien maduros varearlos que por baxo comen las moras dellos. Tambien do ay morales pueden hazer lo mismo, despues que moras no esten de comer para las personas, y aun con ellas reciben mucho prouecho, porque los puercos enferman mucho de esquinancia y ronquera, y con las moras si las comen lauan y es les muy prouechoso mudar otro pasto, y andar por los castañares antes que los den, porque si caen algunas castañas mucho mejor es que las coman ellos que no los jauelines, y por los montes donde ay vellotas. Mas sera bien ponerlo que Plinio dize de las variedades de las vellotas. Las vellotas de las hayas hazen la carne del puerco muy ligera y de poco peso, tierna, cochera y algo mollicia, y de buena digestion. La vellota de enzina haze la carne tiesta, y pessada: el puerco luzio, no tan ancho y de buen sabor. Las de roble y alcornoque haze los puercos anchos, de grande peso: empero la carne de mal sabor, y quando encomiençan a dar bellota de enzina, no les harten las primeras vezes q̃ les haze daño. Otras maneras d̃ vellotas ay, mas estas son las principales, mas las puercas preñadas no coman vellotas que abortã con ellas, y quando faltaren pastos, denles de comer algo de casa; y si ser pudiere sea en harina que se les pega mejor. En inuierno cascas y escobajos, mas porque el escobajo yendo del mosto les haze rõquera y esquinancia, que sobre todo les deuẽ guardar de vuas y mosto, y las cascas siendo de vino les embriagan mucho, y les hazen ansi mesmo mucho daño. Vayan lauados los escobajos y las cascas aguadas, mas los puercos criados a pan, sea a qualquiera, engordan mucho mas, y son de mejor carne, y crece mas la carne dellos, y engordan mucho y mas si los tienen en lugar escuro y caliente y limpio, y aun si les dan a beuer vn poco de vino, porque con ello se embrigan y duermen mucho, y porque dañan mucho los edificios hoçando, a los que estan encerrados para ceuar, es bien que les corten los hozicos altos, o atrauessar les vn argollica de hierro por las narizes, y ansi no cauaran. Y si con los harinados que les dan a comer embuelue tamo de paja, que es lo que cae del harnero, comen mejor, y toman mucha carne: empero no hazen tanta manteca. Y quien quisiere ceuar puercos en casa, tome los de sobre dos años, digo si los quiere hazer muy grandes, que para carne mejores son los nueuos, y si quando los encomiençan a ceuar estan flacos, engordã mucho mejor, y pegaseles mas al cuerpo lo que comen, tanto que si tres dias los tienen sin comer, y despues les dan en abundancia engordan mas (como dixe de los carneros) y porq̃ muchas vezes los que estã ansi presos tienẽ hastio y no quieren comer, hã los de soltar algun rato. Verdad sea que despues

que ellos han tomado carnes poco comen. Anſi meſmo los q̃ andan enel campo, no ſolamente quieren tener abundancia de agua para beuer, mas a vn andar junto conella para rebolearſe, que con el calor y ſed enferman mucho, como luego dire, por eſſo para ellos es biẽ ſi ſerpudiere andar en riberas, o ſi eſto no ay poner les agua en canales, y derramarles agua en q̃ ſe echen. Mucho yerran algunos q̃ ciegan los puercos, quebrandoles los ojos, pẽſando que engordan mas. Eſto hazen alos q̃ ceuan en caſa, que allende de ſer crueldád los mas délos puercos mueren perdiẽdo vn ojo, pues mucho mas ſi los pierden entrambos ſaluo ſi les dan a comer amano, y para bien engordar muden les algunas vezes los ceuos, porque los coman de mejor gana, y engordaran mas.

De algunas enfermedades delos puercos.

CAP. XXXVIII.

VIenen alos puercos algunas enfermedades, y vna dellas es la ſarna. Eſta les viene muchas vezes de hambre otras da frio, ſanan ligeramente con el contrario. Tienen otra que les crece mucho el bazo, oliuianos y higado. Contra eſta enfermedad aprouecha dar les a beuer en canales hechas de tamarizes, que llamamos tarayes, porq̃ tiene eſte arbol propiedad de deshazer el baço, y aun ſi vn puerco vſa a beuer vn año entero en vnas vaſijas de tamariz, caſi no le hallaran baço. Si tienen calentura, lo qual ſe conoce q̃ andan de lado, la cabeça tuerta, y andã alderredor y ſe caẽ, pues veã que dela oreja contraria, de hazia donde ſe tuerce la cabeça les ſaquen ſangre, y ſacar les han ſangre de vna vena q̃ tienen enla cola y hieran la dos dedos del fieſſo con vn ſarmiento como quando quieren ſajar, y deſque eſte hinchada ſaquen ſangre de alli, y deſque aya ſalido bien, aten la ſangradura con vna corteza de ſauze, o alamo, o coſa ſemejante, y tengan el tal puerco encerrado en caſa vno, o dos dias dãdole vn breuaje de agua caliente y harina de ceuada, quanto quiera. Si tienen muchas landrillas, y muchas vezes mueren dellas, echen los en tierra, y metan les en la boca algo para que no puedan morder, y ſaquen les ſangre de vnas venas que tienen ſo la lẽgua, y deſque aya ſalido harta ſangre frieguen les las ſangraduras con vn poco de ſal y harina de ceuada. Otras vezes les toma modorra, que ſe echan tontos, duermen al ſol, y no comẽ, pues metanlos en caſa y no les den a comer ni beuer vn dia, y otro dia aurã hambre, y tomen rayzes de cogombrillos amargos, y majenlas y denſelo con agua, que con la ſed beuerlo han, y con ello les tomara vomito y echãran mucha colera, deſpues den les a comer hauas, o ſemejante coſa rociada con ſalmuera, y deſpues agua caliente a beuer. Sobre todo en verano quando haze grandes calores, tengan abundancia de agua para que ſe refreſquien, que de otra manera enferman y perecen. Si ſon muy viejos vienen les eſquinencias y otras enfermedades malas & incurables, por tanto no paſſen los machos de quatro años, y las hembras de ſiete, aunque puedã mas tiempo biuir, pues ſi los tienen por la carne quãto mas viejos ſon es peor. A los chicos les vienen muchas vezes viruelas, es biẽ cortar les las orejas que hagan ſangre, y tenerlos en lugar caliente, o horadarſe las con vn hierro. Si tuuieren lobanillos eſtrujenſe los bien, y echen les vn poco de cal que les coma aquella carne mala, y los enxugue, y lo miſmo hagan a qualquier otro ganado que los tuuiere. Suelen tener lamparones y es enfermedad incurable, aparteñlos de los otros, porque no ſe los peguen, y maten los antes que ſe cunda y mueran dello. Si han beuido ſanguijuelas muy preſto ſe les encarnã en la cabeça, por eſſo veã ſi ſalen teniendolos primero vn dia dõ de no beuan y aun dos, y deſpues dẽ les a beuer en vna caldera agua muy fria, q̃ alli ſaldra la ſanguijuela, mas eſto ha de ſer enel principio, que ſi deſpues es ya tarde, mas vale matar el puerco, o qualquier otra res que ſea, que no eſperar ha que ſe muera y ſe pierda del todo. Deuen mucho mirar que ningun puerco le den palo alguno con coſa peſada, q̃ tienen los hueſſos muy tiernos mayormente quando ſon pequeños, y muy mas preſto ſanã de vna cuchillada que de vn palo, ſi

lo, si les quebrantan los huessos. De rauia no ferman algunas vezes, y en siendo mordidos hagan los remedios que dixe para los perros, que despues que rauian solo Dios puede remediarlos. Apostemãse les muchas vezes algunos miembros, y si se hinchã y no comen piẽso que es lo que llaman lobado, no tienen otro remedio sino cortar el miembro donde da, porque va enconando ha hasta llegar alos pulmones, y luego mueren. Algunos ponen la yerua que llamã del lobado, mas muy pocos escapan, y por esso es mejor matarle si esta bueno, que esperar el peligro que se muera. Es muy prouechoso para aquella enfermedad lauarlo mucho con agua fria. Quando estan roncos que no pueden grunir, denles a comer moras si las ay, y bañense en agua caliente, y sangrarlos de sola lengua. Los que tienen muchas landrillas que los ahogan, es bueno darles a comer centeno, o harina de centeno, que con ello se les deshazen.

Del castrar de los puercos y puercas.
CAP. XXXIX.

NEcessario es q̃ sea castrado este ganado para engordar lo bien, q̃ de otra suerte las puercas pariendo no engordan sino poco, y los puercos engendrando, no solamente no engordã, mas es mala carne dura, muy butihõda, y deuen los siempre castrar en mengnante de luna, en tiempo no caliente ni muy frio, y por esso dize Columella que ay dos tiempos proprios de castrar, que el vno es a la primauera, y el otro en fin de septiembre, que son tiẽpos templados. Las edades del castrar son muchas, segũ las volũtades, o aparejos de sus dueños, que mientra mas chicos son, mejor carne hazen, mas no crecen tanto, y no son tan peligrosos. Los que castran grãdes crecen mas, mas no es tal la carne, esto es sino hã encomẽçado a luxuriar, y por esso es bien quando han ya seys meses, o quatro, y muy bien se castran quando son de ocho dias nascidos que maman que no lo sieten tanto, mas las hembras aun no se castran bien tan chicas hasta que son de edad de empreñar se y han parido dos vezes, mas de como se castran las puercas luego dire. Nunca castren puercos de mas de vn año, sino los que guardan para berracos que desque no son buenos para aquel officio los castran, mas alos tales aliende de los auer de castrar en menguante de luna y tiempo enxuto, dias claros, serenos, reposados. Sea assi mesmo quando ellos no luxurian porque sienten en tonce mayor dolor, y es mas peligoso, y peor carne, y lo mesmo de las hembras. El castrar los machos es muy ligera cosa, sea desta manera. Que esten ayunos y no ay mas que hazer que abrir el cuero de los compañones y sacarlos por alli. Columella dize otra manera, que es sacar entrambos compañones por el abertura del vno, o vna telilla que esta en medio de entrambos abrirla y sacar por alli el otro, mas la primera manera de castrar es mas ligera y menos peligrosa. Y esse dia que los han castrado, no anden mas tengan los encerrados en lugares calientes donde aya estiercol harto. No les den a comer hasta que passe algo de la grandeza del dolor. Si son chicos que maman bástales la teta. Si son grandes lo primero que les den sea vn buen breuaje de ogua caliente con harina y espesso, y en las castraduras, o heridas echenles vn poco de vnto y ceniza de sarmientos fria. Y si son grandes apartenlos de las hembras, por vn mes alo menos, porque no las tomen, que procuran tornar las a tomar, y aunque no engendran quedanse berracos y de mala carne, y no engordan, y aun tornan se les a dañar las castraduras y morirse. Por esso aun hasta que esten muy sanos no los jũten con las hembras. El castrar las hembras es mas difficultoso y peligroso, aunque Columella, no le parece que se deue castrar por auer siempre casta, mas si nacen mas hembras de las que son menester para parir, o no son buenas criaderas, o se comen los hijos, o no ay mucho pasto, o son ya viejas, o por otras muchas causas, que mueuẽ a su dueño es bueno castrarlas. Los tiempos quales dixe se guarden, mas para las auer de castrar han de estar dos dias sin comer, porq̃ tengan vazia la tripa, que si la tienen llena es muy peligroso a ellas, y aun embaraço al que las castra, y la obra no se haze

El tiẽpo y edad para castrar los puercos.

Como se castrã los puercos.

haze tambien, y es bien castrarlas desque han parido tres, o quatro vezes, q̃ si nueuas las castran es mas difficultoso y no crecen tanto. Verdad es que es mejor carne. Y las que se castran grandes muy presto hinchen de carne. El buen castrar es por Abril, o por fin de Septiẽbre, y puedense castrar rezien preñadas que luego abortan, o paridas de quinze dias y criarã bien sus hijos, y aun durarles ha mucho mas tiempo la leche. Para el castrar las no esten muy gordas ni tampoco muy flacas que entrambos estremos son peligrosos, cuelguẽ las de las piernas (dize Aristoteles q̃ de las delanteras) y abranlas por entre los muslos, cerca de donde los machos tienen los compañones, y alli en la madre tienen vnos botõcillos que el Aristoteles los llama apria. Son de hechura de vnos ouezitos juntos, quitando vno dellos y tornando a coser la llaga y vntar la cõ vn poco de vnto y encima vn poco de ceniza, y tenerlas en lugar caliẽte. Mas agora vsan para las auer de castrar abrirlas por la hijada, y de aq̃llas turmillas saquenles vna. Y tornar a coser la llaga y no les den sino poco a comer luego, y es bien que no les dexen hoçar que se daña la castradura hasta que passen algũos dias, saluo den les de comer a mano.

Del cezinar los puercos.

CAP. XL.

ES muy mejor la carne del puerco cezinada que fresca, porque la sal gasta mucho de aquella flegma, y enxuga la humidad de aquella carne. Y aunque otras carnes se pueden bien salar y guardar, y por ser aquesta la mas principal cezina hago capitulo della, y desta manera podran cezinar otras muchas. Por que los puercos son humidos, no deuen comer ni beuer vn dia antes que los maten, que con el no beuer es la cezina mas enxuta, y no auiendo comido adobase toda mas presto, y mas limpiamente. Y aun para matar puercos, y aun principalmente para las puercas guarden que no los maten en el tiempo que andan en celo. Sea ansi mesmo en menguante de luna, y no estara la carne tan aparejada a corromperse ni dañarse, como la q̃ se mata en creciẽte, y sea en dias enxutos, claros, serenos, no haga viento solano, ni abrego, saluo cierço que enxuga mucho, y haga dia frio que yele mucho, q̃ se haze mejor la cezina. En muchas partes vsan salar por si los perniles y espaldas, y lo al por si, como hazen en Italia, y ciertamente es muy mejor, y mejor se guarda y mas ligeramente se menea y toma la sal por mas partes, mas cõuiene sacarles vnos huessos, para q̃ en lugar dellos y donde quedan los otros pongan sal y sea enxuta, que la que esta mojada, o humida no hazen tan buena cezina, y por esso en Italia tuestan la sal bien y la enxugan sobre el fuego y la muelẽ, que la molida se pega y penetra mas que la gruessa, y frieguen bien la carne con la sal para que la tome mejor, y pongan la carne, o perniles, o tozinos bien cõpuestos vnos sobre otros q̃ siempre vaya la carne hazia arriba, y el cuero del vn pernil o tocino vaya jũto con la carne del otro, de suerte q̃ no se toque carne cõ carne, y põgãles buenos pesos encima. Passados cinco dias passen lo da baxo arriba, y echen les mas entremedias y vean entre tanto q̃ no se escaliente y cada dia lo requieran y en los perniles metan sal entre los cueros, y si hiziere tiẽpo sereno este algunos dias cõ su sal. Mas si hiziere humidades, passados veynte dias q̃ aya estado en sal lauenlo muy bien de la sal en agua corriẽte, y esto es muy biẽ assi, porque la sal dõde quiera q̃ esta al tiempo de las humidades se enllentesce, y para humida y haze enmohecer la cezina y dañar se y biẽ basta a la ceniza auer estado quinze, o veynte dias en sal, tãto como si ciento estuuiesse. Pues auiẽdos lo biẽ lauado en dia claro q̃ haga viẽto para q̃ la enxugue del agua tenganla al ayre dos dias, y despues ponganla al humo que toda cezina estando al humo se adoba muy bien y entestece, y para muy colorada. Verdad es que lo que es gordo toma mas presto rancio al humo que al yelo ni al ayre. En roma vsan matar algunas puercas nueuas quando estan la primera vez preñadas, y matan las al tiempo que tienen las vbres muy llenas de leche antes que paran, y cortan enteramente a la redonda toda aquella parte de las tetas, y aquello salã por, si

Del matar d los puercos.

El matar de los puercos sea en menguante.

por si, y es tenido en grande estima, por que es muy dulce, y sabroso, y tierno, mas ha de ser de puercas nueuas, y de las tales siendo nueuas se pueden echar as vbres en adobo para assar que son muy sabrosas. Pues auiendo estado al humo y bien enxuto, porque los perniles alas vezes crian polilla. Muchos los mojan en azeyte, y lo mismo las espaldas y cõ azeyte no crian polillas ni gusanos, y aun quien en verano quiere hazer cezina si alguna res se muere, o la matan, por que las moscas se sientan, y hazen quereſas, y de alli vienen gusanos y dañarse la cezina, la rocian vn poco encima con azeyte, y de aquella manera mosca ninguna se sentara encima, y si quisierẽ guardar mucho tiempo los perniles como hazen en las fortalezas para bastimento. Despues de lauados, y bien enxutos al humo, o ayre y biẽ limpios metanlos en vna tinaja de azeyte por cinco, o seys dias, y despues saquenlos de alli y escurrase muy bien, que no solamẽte no se dañaran ni criaran polilla ni gusano, mas aun hazer se ha muy mejor la carne, y el azeyte no se dañara ni aun se gastara mucho dello. Y si orruta vuiere todo se yra abaxo que lo de encima que dara muy limpio. Catõ dize que es muy bueno con azeyte y vinagre junto mojar los perniles para contra las polillas y gusanos, si despues de muy enxutos los perniles los tienen al humo, se para ra la carne muy colorada, y muy sabrosa, y pueden los poner por si solos.

Quien otras cezinas quisiere hazer de machos, o carneros castrados sea assi mismo en inuierno, no se curen de atasjar lo mas del quarto entero, que los q̃ al contrario hazen yerran que se seca mucho la cezina procurando que tomẽ bien la sal con que las piernas vayan abiertas, y sacados los huessos. Lauenla despues, y desque enxuto cuelguenlo al humo, desta manera se cezinã carneros ouejas, y cabras para lagente de casa y siruientes. Las vacas se cezinan assi mismo, y para esto sean nueuas y pequeñas, y quiten les los huessos de las piernas, y assi abierta la media pierna la hinchan de sal y desque bien salada la uenla como las otras cezinas, y pongan la al humo donde no les de mucha calor

Otros hazen la carne tassajos delgados y hazẽ vna caldera de salmuera buena cozicndo, y alli meten vn poco los tassajos y sacan los al ayre, y despues al humo. Y esto se puede hazer en qualquier tiempo y carne. Esto baste breuemẽte dicho de las cezinas, q̃ aunq̃ no era menester dezir lo, pues los mas lo saben, sea porq̃ lo dixerõ los mas de los agricultores. Este auiso tengan los q̃ hazẽ cezina de la guardar de la luna, mayormente si ẽtra por agujero q̃ la haze heder y criar gusanos. ¶ La mãteca de sus enxundias se guarda desta manera por todo el año, sin parar se rancia y muy blãca. Hà la de derretir sobre el fuego en vna olla d̃ barro nueua, y como se fuere derritiẽdo, assi lo vayan escurriẽdo, y dõde lo echarẽ cuelenlo bien no vaya a bueltas algun chicharron q̃ daña la mantẽca, y assi pueden hinchir ollas, y botijas nueuas, y mejor se derrite en vasija de barro nueua q̃ en cosa de metal, q̃ toma mal sabor. En el inuierno tengan las colgadas donde les de ayre. En escalentãdo el tiempo antes q̃ ello se encomience a derretir tapen con pez las bocas y metan lo en algun pozo, donde este el agua fria, y alli se guardara por todo el estio muy duro, y sin enranciarse. Lo mismo pueden hazer a qualquiera otra manteca, o soterrar la en sus ollas so tierra en lugar frio y no humido. Platina dize de otra manera. Estando las enxundias rezientes despedacen las muy menudas cada pedaço como vna castaña, y en vnos morteros grandes majen lo bien y echẽle harta sal buena y blanca abuelta, y este assi vn dia, y otro dia derritan lo sobre fuego, reposando con vn poco de agua a buelta y cuelen lo, y lo q̃ nadare sobre el agua echen lo en sus vasijas y ponganlo en algun lugar soterraño. Mas a mi ver muy mejor es la otra manera. ¶ Dios por su clemencia alce su yra, y furor de la christiandad, y conuierta su saña y castigo contra los infieles, mas si alguna vez por nuestros peccados vienen pestilencias, es muy bueno que el lugar donde ha dado la landre, o seca, le vntẽ mucho con manteca de puercos, y todo aquel miembro q̃ esta emponçoñado, han de vntar con la misma manteca, porque con esta vntura se esparze la ponçoña y

La cezina q̃ se da la luna hiede.

La mãteca como se faça y guarda.

no tie-

no tienen tanta fuerça y arropen la vn cion. Ay tantas maneras, y cosas y particularidades en los puercos que dezir, y tãtos adobos, que auerlos de dezir seria nunca acabar, ni ay animal ninguno de quien tantas golosinas se pueden hazer. Son los puercos animales muy suzios cenagosos y de mucho vicio, rebuelcanse en las suciedades, y nunca miran al cielo. Siempre atentos al comer y dormir y desde que nacen son destinados ala muerte, que biuas no aprouechan cosa alguna como las otras animalias, que vnos son para cauallerias, otras para lauor del campo. Otras dan leche y dellas en múchas maneras siendo biuos nos podemos aprouechar, o son deleytables y deportosas. El puerco nada desto, sino solo comer, y por tanto mando Dios q̃ no comiessen los judios carne de puerco, dandoles ha entender q̃ no fuessen en sus obras semejãtes a puercos que son animales suzios. Mas ellos dexauan de comer la carne q̃ es buena y de mucha prouision y imitauan sus obras y sus suziedades su dormir su nũca mirar al cielo, no reconociendo los beneficios de Dios rescebidos. Pues deuemos dexar de imitar las obras de los puercos, y aprecharnos de la carne, pues Dios la crio para seruicio del hombre, mayormente que no ay carne que tanto mantenimiento de al cuerpo ni tanta hartura en la casa, y cierto osare dezir que vn puerco, habasta si es bueno como vna vaca, q̃ poco cũde mucho, da gracia atodos los guisados, y no ay buena olla sin ello. Mas quiere se comer poco dello saluo si fuesse persona q̃ trabajare, o tuuiere exercicio, q̃ es carne gruessa, y entorpesce mucho el ingenio, y causa viscosidades, y humidades en el cuerpo, causa flegmones, esquinancias, perlesias, landrillas, acorta el huelgo embota el entendimiento, y mas lo fresco que lo salado, haze azedias en el esto mago y causa indisposiciones y otras enfermedades saluo sino se digere con mucho exercicio, y es muy mejor de los montescs para fresca por no ser tan humida, y de mas ligera digestion y mejor substancia, mayormente en el inuierno, y muy mejor de los nueuos y ya ha contescido tomar los lechoncitos jaualines, y juntarlos con las puercas caseras que mamen con los suyos y castrar los pequeñuelos, y es la carne dellos muy excelente. Medicinas algunas se hazen delas cosas delos puercos que para las quemaduras es muy bueno derretir vn poco de tocino gordo q̃ vaya ardiendo, y caya en agua, y mejores en vinagre y lauarlo despues bien en mas agua, o vinagre, y puesto encima quita mucho el ardor, y dolor. El vnto o toci no gordo en su lugar es bueno para madurar muchas hinchazones y apostemas, y aun si tiene muchos piojos, y liẽdres, y con ello se friega la cabeça, las mata todas. El tuetano de las quixadas quita mucho el dolor đlas muelas y quixadas. Si alguno ouiere comido argento biuo, o qualquier atra ponçoña y le acorren presto con grasa de puerco, o mãteca q̃ lo coma assi crudo es buen remedio. Los puercos nueuos de año son de mejor carne, y mas sabrosa que los viejos. Mas los grandes son de mucha prouision. En algunas partes desuellanlos jaualines, y delos cueros dellos hazen suelas de çapatos q̃ duran mucho en tiẽpos enxutos q̃ para con agua no vale nada, y ellos vienen mucho a las viñas que estan cerca delos montes que son muy amigos de las vuas, y assi los pueden cercar y matar. La orina q̃ les sacan dela bexiga es buena contra la retencion de los oydos mezclada con azeyte rosado y es buena para los males delas orejas. El estiercol de los jaulaines biẽ seco molido y desecho en vino, o agua dandolo abeuer alos que tienen camaras, o echan sangre los restriñe. Y en agua es bueno para el dolor de los costados no para aquella enfermedad que llamamos dolor de costado que llaman los medicos pleuresi. Muchas otras propriedades tienen los puercos assi buenas como malas, que porque todos, o los mas las saben no me curo de dezir, esto me que daua dezir que a este suzio animal, en vida y en muerte son y deueu ser cõparados los ricos auarientos que allegan muchos bienes, y de mezquinos, y malauenturados no gastan ni aun para si mismos. Los puercos en vida no aprouechã y muertos hinchen y hartan la casa assi los auaros biuos no dan nada, y muertos

tos hinchen a todos, y mas valen y aprouechan muertos que biuos.

Del ganado vacuno.

CAP. XLI.

DEl ganado vacuno, mucho ay que dezir, porque mucho nos aprouechamos dello, y porende tenemos dello mucha neceſsidad; quedãdo que de ſolos bueyes nos aprouechaſemos, en eſte ganado ſon tan neceſſarios y prouechoſos a las gentes, que para nueſtra ſuſtentacion en las mas delas obras con ellos participamos el trabajo. Que digo? de quatro partes de afan y trabajo, las tres y mas ſon ſuyas, y dellas nos aliuian: quanto trabajan al abrir las tierras, al ſembrar, al coger, al trillar, al traer lo a caſa, al acarrear, traer leña, y piedra, y quãtos trabajos y cargos que remos. Que cierto dellos ſe puede dezir ſer nueſtros compañeros y muy continuos y grandes ayudadores de la gente. Y en fin en todas ſus edades nos aprouechamos de ellos: deſpues de ſu vida, de ſu carne y cuero, por eſſo antiguamente eran tan preciados los bueyes, que ſi algunos malicioſamente, y por mal hazer matauã alguno tenia pena de muerte: porque mataua vn compañero tan prouechoſo de los hombres y tan neceſſario, y por eſſo multiplicandoſe deſta manera eſte ganado, eran los labradores tan ricos, mas agora hazeſe al contrario, mayormente en nueſtra Eſpaña, matan los toros con peligroſo plazer, echandoles lanças y garrochas, como ſi fueſſen malhechores no teniendo culpa. Y lo que es mayor error hazerſe en honor de ſanctos y en ſus fieſtas. Penſamos por ventura que con fieſtas y plazeres deſoneſtos auemos de agradar a los ſanctos, que ſabemos que con ayunos, lagrimas y oraciones agradaron a Dios, y alcançaron ſu gloria. Bien creo que no aprouechara dezir eſto, mas no lo callere, ſi quiera por ſatiſfazer a mi conciencia, que Dios ſe ofende dello reziamente: porque lo vno (y eſto es lo mas principal) no ſe puede hazer ſin graue peccado de todos los que miran y offenſion de Dios. Allende deſto quantos peligros, muertes, heridas, diſfamias, males, eſcandalos nacen de aqueſtos juegos, aun los ciegos lo veen, yo no lo alcanço a ſaber q̃ plazer ſe puede auer de matar a lançadas y cuchilladas vnares de quien ningũ mal ſe eſpera, antes mucho prouecho, y ſi mal alli hazen, la neceſsidad y deſeſperacion le fuerça a lo hazer. Muy mejor ſe haze en Italia, Francia y aun en Aragon, q̃ en Caſtilla, que no matan hembras, ſaluo quãdo no pueden ya parir, o ſi ſon eſteriles. Y haziendo aſsi aunq̃ no tienen tanto ganado como noſotros, por ſer la tierra mas eſtrecha, por las muchas poblaciones tienen mejores carneros, nouillas, y carnes nueuas, y deſque eſtan las vacas hartas de parir matanlas. Pues quien hiziere por ganado vacuno, deue lo bien tratar que es de mucha ganancia y honra. Y antes procuren tener cien cabeças bien tratadas y de buena caſta y mas prouecho daran que doziẽtas mal regidas y mal miradas. Verdad ſea que para que eſte ganado de buena ganancia, quiere ſer en buen numero.

Que tal ha de ſer el toro para caſta, y que tales han de ſer las uacas.

CAP. XLII.

EL ſeñor delas vacas ſi procura tener buen toro caſtizo, aura del buena ſuceſsion y linaje, que enlas reſes mas ſe parecen por la mayor parte a los padres q̃ a las madres: y de los buenos toros, ſalen buenos bueyes para labrar el cãpo. Y ſera bueno de fuerça el toro q̃ tuuiere eſtas ſeñales en ſu hechura. Ha de ſer de cuerpo ancho, q̃ ſea quadrado. La frẽte ancha y velloſa mucho, y de roſtro eſpantable. Las orejas muy peludas y biuas. Los ojos prietos. Las narizes muy romas y grandes, y anchos los beços y prietos. El cuerno corto y gordo, y quãto mas prieto ſer pudiere. Grande papada que cuelgue mucho. Ancho pecho Ancho de lomo y aguja. Corto de hijada, no ventrudo, q̃ los muy barrigudos no pueden bien tomar las hembras. Ancho de anca, alto, no enano ni muy alto. Las piernas bien hechas, no rodilludo y nerbudo. La cola gorda es ſeñal de poca fuerça, y anſi miſmo de poco coraçon, floxos o lerdos. Porende ſon tenidos por mejores que tengan las colas

Las ſeñales del buen toro para caſta

las delgadas largas hasta el suelo, y muy pobladas, y los pelos crespos, que van haziendo hondas. Si son mansos son mejores para andar con las vacas que se cõsienten vnos a otros tomar las hembras que los muy brauos siempre pelean con los otros, y el vencedor siempre queda con las toriondas. Mas no tiene otra tacha el manso, sino que de su casta se hazen bueyes que salen muchas vezes lerdos: empero de gran fuerça. Sean de mediada edad, que si son menores de quatro años, aunq̃ puedan bien engendrar, y aun de menos edad engendran la casta de no tanta fuerça ni tan crecida. No mayor de diez o doze años, porque lo vno estan cansados, y con el grãde peso no pueden saltar sobre las hembras, es el mejor de quatro años hasta ocho. El color sea vno, que los remendados no son buenos, mayormente para hazer dellos bueyes. En algunas partes son mejores los negros, o bermejos, que los blancos no son de tan buena carne, y tienen el cuero mas tierno, y desuellanse mas con los arados o carretas, persiguen los mas las moscas, y sean de buena casta.

El numero, dize Marco Varron, que a setenta vacas bastan dos toros, mas parece mucho, que no podran suplir a tantas, es bien a cada veynte vn toro, y no sean de yguales edades, saluo vno de a quatro a seys años, y el otro mayor. Y assi no pelearan tanto, como si fuessen yguales. Los que son mansos, andan mas contino con las vacas, que los brauos, pocas vezes se acompañan con ellas, saluo al tiempo que son aparejadas a concebir, y entonces son muy brauos contra todos, y lo mas del otro tiempo andan solitarios. Las vacas han de ser desta hecura, Altas, largas de cuerpo, anchas de hijada, de grande y ancho vientre, anchas de frente, los ojos grandes y prietos, los cuernos no retorcijados, ni chiquitos, ni delgaditos, sino de buen tamaño y buena hechura y negros, los beços caydos y prietos, las orejas muy vellosas, grandes narizes y romas, y grande papada gruesso cuello, ancha aguja, ancho cuerpo, chicas pesuñas y prietas, y de casta conocida, paridera, que sean sanas, nueuas, cõ tal que no se tomen menores de tres años, o a lomenos dos, que mientra mas está que el toro no llegue a ellas, mas crecen. El color, como dixe de los machos, que el negro es de cuero duro: y luego el bermejo. Assi mismo el pelo blanco al tanto, y assi en los machos que son de aspero pelo no son tales. Otras vacas ay pequeñas, que llaman serranas, son mas continuas al parir, y de mas leche y mãteca, y es bueno, o matarles los bezerros para que den leche y manteca, que no son sufficientes a criar su ternero, y bastecer la casa de leche, manteca y queso, o que le crie otra vaca.

La hechura de las vacas para parir.

De los pastos del ganado uacuno y abreuaderos y bueyes, de la lauor y de los establos.

CAP. XXXIII.

QVien tuuiere hatos de vacas, deue procurar las tierras viciosas y de grande yerua. Porque los ganados mayores no se contentan con yerua menuda, como las ouejas, y sobre todas las cosas quieren el pasto verde, mas que heno ni paja ni otros pastos. Mas porque el frio es enemigo deste ganado: en inuierno deuen procurar que anden en tierras callentes, abrigadas, espessas de arboles que los defiendan del frio, y viento. Sõ para ellos buenas las costas de lamar, mas en verano tierras frescas de arboles frescos, y eruas muy verdes, dõde ay abundancia de agua, como son riberas de rios: y porque en el inuierno hallan poco que comer, son buenos ramones, mayormente de azebuches. Y si ay oliuares, desmochen algunas ramas dellos de las no buenas, o donde varean lleuenles carretadas della, mayormente para las reses que estan peligrosas de hambre que este ramon es callente, y comen lo bien y donde estos faltan procurẽ siempre otros ramones, como en China, carrascos, mas si los quieren tener en las tierras frias, han los de ayudar algo con mantenimiento de casa, como los bueyes, y aun meterlos en sus establos callentes, mayormente en tiempos fortunosos, y de noche, y darles de comer, y por esso tienen en la Italia los ganados mas gordos en inuierno q̃ en verano, que teniendolos abrigados, y manteniendolos bien, en poco

tiempo

tiempo se paran gordos, y principalmẽ te engordan con mantenimientos ventosos, como son hauas, porq̃ hinchan. Y alos q̃ tienen para matar en muchas partes para q̃ engoi den presto, les abran el cuero por la hijada y entre cuero y carne los hinchan. Y dando les bien de comer en breue tiempo engordan marauillosamente. Mas esto pocos lo hazen, y esto hazen alas q̃ son ya viejas q̃ no pueden engordar. Engordan assi mesmo la uandolos con agua callente al sol y metiendo los en sus establos caliẽtes, y dar les bien de comer, esto es en inuierno. Mas porq̃ enel estio, y aun desde Março hasta septiẽbre casi entodas partes hallã de comer, es biẽ proueerse de mãtenimiẽntos de inuierno mayormẽte para los bueyes de trabajo, y para las vacas que crian, o siruen para leche y manteca. Es bueno al tiempo de la sementera dar les vellotas a bueltas de la paja o heno, porq̃ son de mucha substãcia. Es buena qualquiera harina, y mucho yerran los q̃ les dan trigo, o centeno que les engendra enfermedades, saluo si no fuesse en harina, o vn poco cozido, y aun assi lo comeran mejor. Si los abezan a comer cascas, y principalmẽte los granillos molidos y entre la paja es muy bien, porque siendo ellas frescas y no lauadas lleuan sabor de vino, y tienen fuerça y substancia, y hazen luzio y gordo el ganado. Otros guardan los granillos solos y los lauan, y enxugan, y despues se los dan entre la paja, mas hã de yr molidos, que vayan tiernos, o molidos. Esto se haze donde ay poco mantenimiento y entre dia si ay donde les den a pacer, y denoche hartarlos biẽ de su paja o heno, que al reues se deue hazer de como hazẽ en España, que les dan de comer entre dia, y de noche los echan a pacer, saluo si lo hazen por meter los en lugares vedados ha que hurten el pasto, porque cierto es, que en tiempo frio han de pascer de dia, y dormir de noche en casa. De las pajas para ellos ay muchas maneras, mas la mejor es heno por ser bien caliente, y tras ello paja de mijo y ceuada. La peor es la de trigo por ser dura, saluo si es biẽ menuda. Es assi mesmo bueno guardar les las pajas de las hauas, y donde ay mielgas al tiempo que dixe que se auiã de coger, enel capitulo de las mielgas, enel libro quarto, hazer sus manojos, y sequenlos y guardenlos, que las comen bien secas, y es mantenimiento substanciolo. Y assi mismo es bueno segar yerua quando esta que quiere madurar, y enxugarla al sol, y guardenla que como heno la comen despues. Y en toda paja, o heno, o yerua si la rocian con agua sal, como dixe para las cabras, comẽlo muy bien, y beuen mucho: lo qual les haze engordar, y aun es mejor para las hembras que dan leche. Al otoño faltan en muchas tierras los pastos, entonces es muy bueno darles hojas de arboles desque van madurando. Las mejores son hojas de oliuas y azebuches, las segundas de alamos negros y froxnos, luego de alamos blancos, y hojas de vides, que por las viñas no deuen andar que son dañadores, mayormẽte si ay arboles nueuos. Las hojas de verças hazen correncia. Son assi mesmo buenas hojas de higueras. En la Italia ay montes de laureles, aquel ramo es muy bueno y caliente. Los otros ramones que han de dar, sino ay los dichos, son enzinas y sus semejantes. Es bueno darles altramuzes mojados a bueltas de la paja o harina de yeros, o de qualquier otras legumbres. Assi mesmo quando ay alcacer, o herrenes segarlo y ponerlo al sol a secar. Han lo de segar antes que se pare duro, y desque seco guardar lo con paja. Han de hazer mucho regalo a este ganado mayormente a lo que trabaja, y a las vacas y especialmente en que sea bien mantenido: porque con el buen mantenimiento sufren y passan qualquier trabajo. Assi mismo es bien dar les sus pastos tẽpranos, que es sembrar presto sus herrenes, para que en buen tiempo los acorran con ellos, y siempre los siembren por Septiembre en tierras muy esterco ladas que ayan holgado, y el mejor de todas es auena, y el segundo es alcacer de ceuada, el tercero trigo, el quarto centeno. Y a los bueyes que harã deuenlos traer desta suerte. En desuñendolos del arado, o de carreta, frieguenles aquel lugar donde ha andado el yugo, y rocienles vn poco cõ vino, tirandoles el pellejo hazia fuera, y antes que les den a comer reposen vn poco, y denles a comer

para que beuan con buena gana, y lleuẽ los a beuer, y tornenles a dar bien de comer por toda la noche, o si han de pacer ayan comido algo y beuido, y vayan sobre ello a pascer. Beuen de mejor gana si quando beuen siluan, y de mejor gana beuen agua clara limpia fria, que la contraria. El otro ganado vacuno si donde andan no ay agua, han lo de lleuar a beuer en inuierno vna vez, y cãl estio dos, y aunque como digo beuen de mejor gana el agua fria y clara, mas prouechosa es alas vacas quando se empreñan la de las lagunas, de agua detenida: porque estan caliẽtes, que la que esta fria no les dexa tan bien empreñar, o de rios grandes mejor que de sierra. Y porque delos mantenimientos ya he dicho breuemente, que por lo dicho puede cada vno entender mas. Dire ansi mismo de los establos, que aunque pudiera bastar lo dicho en los otros ganados, es bien dezir aqui algo. Los bueyes de lauor en qualquier tiempo han menester establos, y aun el otro ganado, porque con el gran de frio en el inuierno mayormente si ay yelos y nieues no hallan que pacer, y aũ si no los dan de comer mueren se de hambre y frio, y por esso deuen los que tienen este ganado hazer buenas prouisiones para el inuierno, que aunque alguno le parezca que en esto que he dicho de los mantenimientos que no se vsan, y por esso no les agrada, haga cada vno lo que bien le pareciere, que aqui no hazemos fuerça a ninguno, mas esto se dezir que veo que passado el inuierno antes se quexan que les falto mantenimiẽto, y aun se les muerẽ los bueyes, que no que les aya sobrado prouisiõ, pues quien de todo tuuiere sus pajares bien bastecidos, vera el prouecho. Que el inuierno gasta mucho, mayormente auiendo se de proueer lo mas de casa. Pues juntamente con el mantenimiento ha menester establos, que como vemos que en las personas, en el inuierno en tãto quasi tenemos el fuego o abrigo de la calor como el mantenimiento, assi es en los animales, y mucho mas en los de trabajo, pues como se haze para los bueyes se ha de hazer para las vacas, donde ouiere necesidad, y bien se que en muchas partes vsan que los bueyes duerman al sereno, mas es grande error si haze frio, que aunque el ganado baldio se huelga y lo puede mejor sufrir, lo que trabaja se resfria si haziendo frio duerme en el cãpo. Los establos para el ganado vacuno sean en la grandeza, segun la multitud del ganado. Han de ser hazia el medio dia, abrigados del cierço, y de todo frio, han de ser muy mejores que para los otror ganados, y bien anchos: porque a las vezes se acuernan, y porque el flaco pueda huyr del mayor y mas recio. Sean algo acostados, porque pueda correr la vrina. Y algunos echan guija debaxo, porque cuele el agua, o arena que la beua presto, y encima su paja en que duerman, y este mollido, y despues es muy buena aquella paja con estiercol para la lauor del campo. Y si es mucho el ganado, tengan algun apartado para los bezerros, el qual sea mas caliente. Si son bueyes mansos de trabajo, o para engordar, aten cada vno a su pesebre que coma. A estos establos, es bien traer el ganado a dormir en inuierno, quando haze tiempo aspero, y darles algo de comer, y en verano quando ay muchas moscas y tauanos que los destruyẽ para que alli se esten. Y vendran abezãdolos las tardes con vn poco de sal puesto en sus piedras, cerca del establo: y la sal les haze mucho prouecho. Y vsarlas a llamar con vna bozina, que luego vendran donde les suelen hazer bien, mas los toros pocas vezes, sino es por alguna torionda, que confiando en sus fuerças quedanse por los mõtes, y aun ellos no han menester tanto el regalo, como las hembras y los bueyes. Esta tal casa de establo, si ay aparejo en la labrança, donde se pueda hazer es muy bien, sino sea en algun buen lugar del monte donde los vaqueros hazen sus cabañas, donde sea lugar abrigado, y tengan buen adereço de pastos y agua, y no lexos de la labrança si ser pudiere. Y pues de los mantenimientos de los bueyes, y establos he dicho, quiero dezir los bueyes que tales han de ser. Han de ser en la hechura, como dixe de los toros, mas sean mas ventrudos. Assi mismo de cerca de alli y tierra semejante, y ha donde andan de sierra en sierra, y de llano ha llano. Y de sierra ha llanos, que por el con tra-

La hechura de los bueyes.

contrario, y antes de frio a callente, q̃ de callente a frio. Han se de buscar de buena edad, la mejor es de quatro hasta ocho años, que este es el tiempo que tienen la fuerça entera para trabajar, mansos, biuos que siempre abiuen con la palabra, el pelo corto, espesso, luzio: y los que han de andar juntos en vn arado, o carreta sean yguales de cuerpo y fuerzas. Y assi haran mejor obra y no sentiran tanto el trabajo, y los que suelen andar pareados en vn arado, o carreta, se conocen y se aman, y se llaman y buscan si falta alguno dellos. Sean sanos, membrudos, ligeros: sean assi mismo osados para entrar en puentes, rios, varcas, comedores, no demasiado gordos, que se ahogan con el calor y gordura en verano, ni flacos que es malo para el inuierno, mas bien mantenidos.

De los tiempos en que las uacas se han de empreñar y otras particularidades.

CAP. XLIIII.

AVnque las vacas se suelen empreñar en muchos tiempos, como los otros ganados, no son tales las crias del vn tiempo como las del otro, mayormẽte que entonces se toman mas, quando estan mas gordos los toros y las vacas. Mas es bien que dos meses antes que se ayan de tomar aparten los toros dellas y trayganlos en buenos pastos para que engorden y tengan sufficiente fuerça y substancia, que el toro gordo mejor empreña que el que esta flaco, mas en las vacas ha de ser al contrario, que antes que se ayan de tomar vno o dos meses (si estan gordas) les quiten algo del mantenimiento que no pazcan mucho y adelgazen algo, que si muy gordas estan, no conciben tan bien. Y lo mismo se vee en las mugeres, que las que estan gordas y viciosas no se empreñan tan bien como las flacas. El buen tomar de las vacas es por Mayo, Iunio y Iulio, y vernan a parir por buen tiempo, que aya muchos pastos, y ternan harta leche, que ellas andã preñadas nueue meses, y paren enel dezimo, y si se toman por Iunio, vienen a parir por Abril, y si por mayo al março, y si por junio al mayo. Y si es tierra abũdante de pasto, puedan bien criar cada año, mas si es esteril vn año crie, y otro no, aunq̃ cada año paran. Señal q̃ ellas andan aparejadas para tomarse (que llamã los vaqueros toriondas) es q̃ se les hincha la natura, q̃ se mean muchas vezes, y aun ellas se andan tras los toros o bueyes, y se les suben encima. Viendo esto el vaquero junte los toros cõ ellas, mas guardense entonces dellos q̃ andan brauos y son peligrosos, y de las hembras quando paren, Otra vez vienen a parir al otoño, mas las tales no deuen criarlo, porque viene el inuierno y no tienẽ pastos para darles, saluo si les dã de comer en casa, o ay mucha yerua. Dizen algunos destos Doctores que si al toro quando anda en amores ligan el compañon yzquierdo, que engendran machos, y si el derecho hembras. Ansi mismo dize Columella que se puede conocer si la torionda queda preñada de macho, o hembra, q̃ si el toro desciende hazia la parte derecha, queda de macho, y si hazia la siniestra queda de hembra. Gentil secreto si sale cierto. Mas deue ser malo, o trauajoso de conocer, porque aunque quedan las vacas preñadas siempre se tornan alos toros, y si no quedan preñadas passados veynte dias, torna a buscar la hembra al macho. No deuen dexar que se tomen las vacas menores de dos años alomenos, y vernan a parir de tres, que de otra manera ellas no crescen, y aun por tener chico vientre, es pequeña la cria. En este ganado pocas vezes ay mellizos, ni aun son buenos, que por la mayor parte no crece mas de vno. Son buenas las vacas para parir y criar desde tres hasta diez años. Al tiempo que ellas paren, tengan atados los bezerrillos en sus establos, cada vno a su estaca, y las madres vayan se a pacer, y vengan les alli siempre a dar leche, que muy mejor se hazen y crian y mas gordos, estando assi encerrados y quedos, que andãdo tras las madres por los montes y valles, pues aun ellos no saben pacer y cõ menos peligro de los lobos. Y si en aqueste tiempo alguna estuuiere vazia q̃ ha parido y no tiene bezerro, puedense aprouechar de la leche, o ayude a criar a otras si les falta la leche, o criar algun bezerro, sino tiene madre, o criar algũ mellizo si le ouiere. Y a las que estuuie-

Tiempo d̃ empreñarlas vacas.

Para conoscer si esta preñada la vaca de macho o hembra.

El tiempo q̃ son buenas para parir las vacas.

ren paridas denles muy bien de comer, porque crien bien los hijos, y assi mismo dar leche y manteca, y en aquel tiempo les es prouechosa la sal, porque con ella beuen harta agua, y se les multiplica la leche. Y darles pastos verdes, y humedos, entre los quales son buenas hojas de yedras, mielgas, grama, buena verde, hojas de parras, verças, ceuada majada, o yeros mojados, hauas mojadas y otras cosas con que la leche se acrecienta, al bezerro alguna vez saquẽ vn rato al campo con la madre, donde aya yerua nueua, que deprenda a pacer, y esto sea en dias claros, que no ande viento. Es bueno abeçar los a comer dando les vnas sopas de mijo tostado y molido, hechas cõ leche, metersselas en la boca, darles mielgas, saluados, fregarles la boca con vn poco de sal. Que todas estas cosas despiertan el apetito. Y a que son bonitos anden con las madres el dia mas no la noche, por el peligro de los lobos. Y desque sepan bien pascer que no tienen necessidad de la teta, anden con los machos, hasta que se desteten. Que si por si solos andan, tienen desseo de las madres, y no pascen. Y en andar se con los bueyes pierden aquel desseo. Esto hasta que ayan oluidado la teta, de otra manera aunque sean bien grandes si andan con las madres, nunca cessan de mamar. Y siempre los traygan en pastos frescos de yerua tierna, y aun a las madres quando estan rezien paridas, es bien procurar de darles la yerua fresca, o alomenos que no este alhajada ni rehollada, que entonces estan ellas enhastiadas y no pascen de toda yerua, saluo de la que esta fresca. Y si es tiempo callente, es bien que los bezerritos, esten de noche en algun lugar cerrado, donde aya yerua que pazcan y esten seguros, de dia anden al campo.

De como han de castrar los toros, y de que edades.
CAP. XLV.

COmo en los gallos para que engorden, assi es menester castrar los toros para q̃ sean en la carne de mejor sabor. Y aun para que sean mansos y obedientes para trabajar en las obras q̃ dellos tenemos necessidad, q̃ pocos toros suffen el yugo. Y por esso deuẽ se castrar para q̃ sin los cõpañones pierdã el brio y braueza, y sean mansos, y se puedã tratar sin peligro. Y en esto aya diferencia, q̃ si chico se castra hazese para comer mejor carne, no peligran tanto, mas salẽ algo desmedrados, no tienen tanta fuerça ni aun crecen tanto, como crecerian. Y por esto no se deuen castrar menores de año, assi mismo si los castran grandes peligran, mas salen brauos, y aun siempre andan toriondos y de mala carne y por esso deuen mirar los que castran q̃ si los hazen para nouillos de carniceria, los castren antes de año, porque engordarã mas, y seran de mejor carne, mas si para bueyes de arada quando ayan dos años, porque han bien crecido y tienen fuerça. En los tiempos lo mismo hã de guardar que dixe enel castrar de los cabrones que sea en menguãte de luna, en tiempo templado que sea fresco, mas no frio ni callente. Si los castran quando son chicos que estan ternezitos dize Magõ Cartagines (segun refiere Columella) que es muy buena manera de castrar esta. Hender vna cañaheja gorda por medio, y con ella apretar muy passo las turmillas, como se estrujen y quiebren, y aun esta es la mejor manera de castrar, mas si son grandes, no es suficiente ni bastante la cañaheja, sino vn palo gordo y rezio, como hasta de lança, hendido por medio, y con el estrujen bien los compañones. Y para toda manera de castrar han de echar los bezerros, o añojos, o de qualquiera edad que fueren en tierra, sobre alguna tierra mollida, que no hieran ni lastimen al caer. Otra manera ay de castrar, mas no es tal: cada vno tome la que le pareciere, que por esso pongo y digo todas las que se vsan, y dixeron los antiguos que yo sepa. Y es q̃ toman las turmas del toro, y le retuercen las puntas dellas, y selas rebueluen lo de baxo arriba, y las suben y aprietan en lo alto de la bolsa, y atan la bolsa de los compañones por baxo con vna tomiza o toruisca o cosa semejante. ¶ Otra manera, apretar los cõpañones cõ su bolsa, y cõ vn cuchillo muy agudo cortarlos y q̃marla cortadura cõ otro fierro para que no se desangre por alli, y es bien

Como se castran los nouillos.

que

que la herramienta con que los cortan sea aguda como cuchillo y vaya ardiendo porq̃ de vn trãce corte, y queme como cauterio y con vn dolor breue obra dos beneficios. Y de aq̃lla suerte no se dessangran, mas mejores cortar con vno y quemar con otro cauterio y vntẽ las con vnto, o pez mezclado con azeyte, que vaya liquida q̃ del azeyte huyen mucho las moscas que los dañan mucho haziendo quaresas en las llagas de donde vienẽ gusanos, y es bien echalles encima ceniza de sarmientos q̃ enxuga mucho la sangre. Despues de castrados andẽ por si que esten apartados de las hembras, q̃ aun puedẽ empreñar mas es peligro para ellos. Andẽ en algunos pastos trescos dêles ramones tiernos, o mielgas o grama, o pastos agradables, no andẽ mucho con ellos y sobre todo los aparten del agua, que no beuan mucho.

De las maneras de domar los nouillos.

CAP. XLVI.

LOS nouillos que se han de domar para labrar el campo, y otros trabajos, y seruicios, necessarios ala casa, si ser pudiere han de ser desde chiquitos tratados de la gente, que vengan muchas vezes a casa, que los abezẽ ha estar atados, y comer en los pesebres, y darles a comer amano, traer les la mano, por el lomo, y por la braga fregarles la cabeça echarles alguna sal enla boca rociarles la cara cõ vn poco de buẽ vino q̃ todas estas cosas amãsan la res, y la hazẽ mas domestica, y siendo assi tratados mucho tiẽpo antes, son despues faciles de domar y con menos trabrajo, y peligro. El buẽ domar es ha tres años, porq̃ si mas tiernos son quebrantanse mucho cõ el nueuo exercicio, y si passan de quatro años son ya mas soberuios y duros. Mas porque ay algunos que son brauos y acuernan es bien para estar seguros de aquel peligro ponerles otros cuernos metidos en ellos bien ateſtados para q̃ no puedan hazer daño. Y si estuuieren furiosos atenlos avn palo bien rezio en el establo y cortos que no se puedan mouer, y esten alli vn dia, y vna noche sin comer, para que el ayuno les haga amãsar, y despues vñan le vn buey rezio que este diestro en el arado, y con el andẽ passo. Hagan les traer primero vna vara larga como arado para que no se espanten despues otra mayor, despues el arado sin reja, despues hagã los arar por arenal, o lugar mollido, traer alguna carreta vazia. Para que poco a poco se abezen, hazer los passar por dondẽ aya gente, y bollicio para que pierdan el temor, despues haganles arar poco. Y no les piquen en principio con el aguijon que se alterã y enbraueſcen, y si de principio se abezan ha sufrir el aguijon, despues aunque les piquen muchas vezes no le estiman. Ay algunos tan porfiados que se echan, y no quieren andar por estar muy recios, y no los puede regir vn buey, ha estos es bueno hazer vn yugo largo en el qual puedan vñir tres bueyes, y vaya el que domaren en medio, y assi aunque le pese hara lo que los otros hizieren y no le dexaran echar, y aunque el se eche lleuarle han arraſtrando. Assi mismo si se echa atenlẽ los pies, y las manos tãreziamẽte que no se pueda leuantar, y este assi vn dia que la hambre y sed que alli passare le hara escarmẽtar de no tornarse a echar de malicia y brio, esto es mejor que auerlo de hazer leuantar con heridas o fuego. Siempre el que los domare los halague de habla y de manos, y se guarde del cuerno y cozes, que si al principio salen con ello, siempre se quedan con aquella malicia, y siempre enel arar, o carretear, o qualquier otro exercicio, hagan los bueyes a vna parte y a otra, para que sepan remudarse, y con esto no sienten tanto el trabajo, y siempre los bueyes que andan compañeros se quieren mas, y dondẽ va el vno va el otro, por esso andẽ vnos en vna junta, y aparejo, y si se le pierde el compañero el le busca y no cessa hasta q̃ le halla de aqui viene que en las boyadas, si vn buey despues que han reposado se va todos van tras el como tras cõpañero. Y si el boyero no mira y guarda bien, es menester buscar los todos, que por do fue el primero guian todos los otros.

De algunas enfermedades del ganado uacuno y sus curas y remedios.

CAP. XLVII.

PRimero dire de los terneros. Algunas vezes suelen enfermar de muy hartos, que no pueden digerir, y dello les viene lombrizes, como a las criaturas que la leche les causa, El primer remedio es preseruatiuo, no dexando les mamar mas de lo que pueden digerir, y les basse para su mantenimiento, aquello viene quando maman sin auer digerido, o gastado lo que antes mamaron, y la leche corrompese presto, y de aquello crian se las lombrizes, es mejor que quando huuieren de mamar esten algo ganosos, que no rehartos, mas si tienen las lombrizes el remedio es moler vnos altramuzes, y hazer dellos vnos bocados, y hazerselos tragar, es tan bien bueno darles a comer algo en que vaya embuelto çumo de yeruabuena, o de marruuios, o çumo de puerros, o cosas que son contrarias de las lombrizes. Es señal q̃ estan sanos los bueyes, quando estan luzios y alegres y estan ligeros, comen y beuen bien, y si no muestran señales de enfermedades ligeras de conocer, para algunas enfermndades que les vienen, dire sus curas. Vna enfermedad es que algunas vezes les toma gomito, estan enfermos esto les viene algunas vezes de no digerir, es bueno hazerles tragar vn hueuo entero de gallina con su cascara juntamente, que haze deshazer aquello de que procede aquella enfermedad y otro dia corten espigas de ajos castañuelos, no de los que nascen vno en vna cabeça, si no a differencia de los otros que llaman blancos, y majen los bien, y con vino echen se los por las narizes, que los haze estornudar y purgar por alli. Es muy singular cosa echarles en lo que comen sal, y darles a comer sal harta, que con ella purgan mucho, y a buel tas della pez molida: y ansi mismo es muy bueno dar les a comer vnos cogollos de marruuios con azeyte y buen vino, o que coman puerros. Otros les dã vnos granos de encienso molidos a beuer con vino, en vn cuerno, otros en vn hollejo de culebra molido con vino, y esto se les haga cada tres dias arreo dos o tres vezes, y en buena cantidad, porque son grãdes reses, y es menester mas para ellos que para otras menores, y deuense lo dar ala proporcion de su cuerpo. Es muy saludable para ellos el alpechin, que es vna agua que sale de las oliuas, y a dixe que era enel capitulo q̃ trata dello, enel libro tercero. Pues abezense lo a beuer poco a poco con agua, poco dello y mucha agua, para que se vayan abezando, y despues al tiempo de la necesidad den se lo con otra tanta agua, y ansi mismo rocien algunas vezes el ceuo qne comen, o el heno o paja, que con ello purgan mucho y siempre donde comen, guarden mucho no lleguen gallinas: porque si comen su estiercol reciben mucho daño, y aun mueren dello, y en ningun tiempo hagan correr mucho los bueyes ni vacas, mayormente quando estan de yerua, que les haze el correr venir camaras, y es les muy malo. Muchas vezes enferman, y aun mueren de supito, por comer yeruas ponçoñosas, y a esto no se puede acorrer, saluo con apartarlos de los pastos donde esto suele acontecer. Y si alguna res vacuna ha comido tal yerua, lo qual se conoce que no reposa y trae rauia y grande alteraciõ, como persona que ha comido cosa ponzoñosa, es bueno cõ tiẽpo darles a beuer cõ vncuerno azeyte harto, o mãteca, y si esto no ay agua fria, q̃ como el agua impide mucho la operaciõ y ponzoña de la yerua q̃ llaman de valleste ro, ansi retarda y adormece la ponzoña de las yeruas põzoñosas. Vieneles assi mismo, que muchas vezes tienen vna gaan de pesadumbre de cabeza a q̃ llamã algunos romadizo, y viene algũas y las mas vezes de comer yeruas verdes y andar en lugares humidos, y mucho beuer y holgar, conocese que se les hinchan los ojos y la cabeza, y sino los curan muerẽ dello, Han los de sangrar de so la lengua de vnas venas que alli tienen, que les salga mucha sangre, y sahumen los cõ encienso q̃ les entre el humo por las narizes, o qualquier otro sahumerio semejante que les haze mucho estornudar.

Remedio pã ra los bueyes q̃ han comido mala yerua.

Ay otra enfermedad q̃ los labradores la llaman ranilla, la qual se les haze dentro en los inteſtinos y mueren muchos dello, esto viene que se les entrã los reznos por el siesso y se encarnã en la tripa y mueren dello sino ay remedio. Los labradores vsan quando esto sienten meterles la mano por el siesso, y arrancar aquellos

Remedio pa ra los reznos

aquellos reznos antes que mucho se en che y lētisco si lo hallā, de todo peso de
carnen que horadan las tripas, mas lo quatro libras, y los majan mucho, y los
mejor es hazer que no les venga esta en mezclā con vna libra de miel, y a vn açū
fermedad, lo qual se haze desta manera. bre de agua y este alfereno vna noche y
Tomen trigo limpio de poluo y suzie- dēselo abeuer con vn cuerno, y passada
dad, y mojen lo vn dia en azeyte que lo vn hora den les vnos yeros mojados en
embeua bien y den se lo a comer abuel- agua y no beuan encima, y para esto no
tas de otras cosas, que cō ello echara to- han de auer comido vna noche, o dia an
dos los reznos que tuuiere, y si lo vsan tes, y esto se haga tātas vezes hasta que
hazer vna vez cada mes nunca ternan se pare bueno, que si no lo curan viene a
tal enfermedad, y aun purgan con ello y mayor mal, y ha grande dolor de vien-
esto es bueno para qualesquier otras be tre ha no poder comer y gimen mucho,
stias. Vienen les tambien algunas ve- no reposa en lugar, echan se y leuanta
zes pestilencias que se mueren muchos, se muchas vezes, hieren mucho de la
es bien mudar los pastos en otras tier- cola, y menean la cabeça; Es bien para
ras de pastos nueuos frescos donde no esto atarle muy rezio la cola, bien apre
aya andado ni ande otro ganado, apar- tada junto al anca, y darle a beuer con
tarlo enfermo de lo sano, y si es grande vn cuerno vn açumbre de buen vino blā
piara aparten lo en muchos atajos, que co, y dos pañillas de azeyte con ello
mientra menos es, menos sele pega el y tras ello hazer le correr mil y quinien
mal. Sangrenlos bien delas orejas aun- tos passos, para que aquello le hagan re
que esten sanos, y por alli purgarā algo mouer, y sino haze cō esto estiercol vn-
de la enfermedad, darles algunos breua tenla mano con azeyte y metanla por
jos de yeruas saludables, o de alpachin, el fiesso y saquenle del estiercol, y si con
que les haga purgar. Y si alguna res mue èsto no sanare tomen vnos cabrahigos
re aparten los huessos, y escondan los secos, majen los y den se los a beuer cō
porque no lo vean (parte) porque no dē vn poco de agua caliente, o tomar dos
mal olor al otro ganado ni corrompa el libras de hojas de harrayhā, es mejor lo
ayre (parte) porque quando las vacas mōtes prieto y majadas echense las con
hallan algunas calaueras de otras reses vn azumbre de agua caliente cō vn cuer
muertas, o los huessos, braman encima no, y sangren le de so la cola, y despues
como quien haze llanto de lo qual les de salido harta sangre, tenganla, y ha-
viene mucho daño. Tienen muchas ve ganle correr vn poco, tras esto denle vn
zes dolor en las vñas y pies, esto es co- açumbre de vino a beuer con vnos ajos
mo en las personas la gota, y viene les majados, y haganle correr tras ello. Assi
mas alos que son viejos que alos nue- mesmo es bueno majar vnas cebollas
uos, o de media edad, quita se le aquel con sal y miel juntamente y echarles vn
dolor si les friegan mucho el nascimien ayuda. ¶ Tienen muchas vezes ca-
to delos cuernos delas pesuñas con cera lentura, la qual viene de muchas cau-
o azeyte, o pez, desecha con azeyte. sas, y conosce se entener vn calor extra Para calētu-
Viene les assi mesmo torçon, ha vezes ordinario, mayormente que les arde la ra delos bue
por no poder digerir, y es señal dello lengua y las orejas, el huelgo muy con- yes.
que reguelдan muchas vezes, que les ru tinuo y espesso y caliente, que les lloran
xe el vientre, que no comen ni se lamen los ojos y no los abren, que echan bauas
con la lengua, ni rumian, tienē los nier tienen baxa y pesada la cabeça, y mu-
uos enuarados y turbados los ojos, reme chas vezes gimen quando resuelgan. E-
dio es dar les a beuer agua caliēte, y des sta enfermedad se cura con medicinas
pues vnos bretones, o cogollos de ver- frias, y cosas contrarias alcolor, y tener
ças cozidos, y con vn poco de vinagre los en lugar fresco y dar les a comer ho-
hazer los comer, y sea algo en cantidad jas de sauzes y vides, y cubrir los con
que sean treynta, o quarenta, y si no lo ramos de sauzes y cañas, y dar les acō-
quieren comer hagan que por fuerça lo mer ceuada cozida y fria, y darles vn
coman, y tras esto no coman vn dia. breuajo de arina y ceuada hecha en a-
Otros tomā cogollos tiernos de azebu gua, en que ayan cozido hojas de sauze

gota el di- tinto dl ga- nado.

el torçon l los bueyes

y otras yeruas frias, y si pareciere tener mucha sangre saquen le della por donde tuuiere las venas mas regordidas, y mayormente de la cabeça, y es bueno darles a beuer agua en que ayan deshecho granadas azedas. Dize Columell. otra medicina para si los bueyes tienen calentura, q̃ no coma vn dia, y otro dia saquen le sangre de so la cola y dēle a comer vnos cogollos de verças, y echarles primero vn poco de azeyte cō agarico molido para que purgue, y luego coma las verças, y esto se haga cinco dias continuos demañana en ayunas, y sobrello denles a comer otra cosa, como son cogollos de lentisco, o azebuche, o hojas de vides, o otra yerua fresca, o ramones tiernos, fregar los beços, darles a beuer tres vezes al dia agua fria, clara y de dia si ouieran de pacer en lugares frescos, y de noche no duerma fuera. Para el torçon aprouecha mucho lo q̃ dixe enel capitulo de las anades, que en verlas se les quita mucho, y trayēdose las por el viētre y lomos, y aunq̃ aprouecha a los bueyes, mucho mas a los cauallos y mulas. Otras vezes les tomā camaras que echā sangre, y alas vezes podre a bueltas. Es bueno tomar doze o quinze cogollitos de cipres, y otras tantas agallas del cipres, y majarlo muy bien todo junto, y mezclarlo muy bien con muy buen vino tinto si lo ay, y darselo en quatro vezes en quatro dias, y denles a comer ramones de lentisco y azebuche, tambiē arrayhanes y otras semejantes, segun q̃ los huuiere en aqnella tierra, y beuan poco. Otra medicina. Tomen granillos de cascas de buen vino, y tuestenlos sobre el fuego en alguna vasija, y desque esten bien enxutos y secos, muelan los muy bien, y tengan dos libras dellos, y echen se los por la boca con vn cuerno, con vino bueno, que no sea dulce, y este vn rato despues que no coma, y denles buenos ramones, tiernos y calientes. Otras vezes les toma otra calentura etica, que se seca, que tienen llagados los pulmones, señal della es vn contino calor y tosse, mala y seca, mayormēte quādo los hazen trotar vn poco, tienen caydas las orejas, y de este mal pocas vezes son vistos escapar, mas siempre van de mal en peor, y por esso quando esto les viene es mejor matarlos con tiempo.

Para el torzon.

Para las camaras.

Este mal les suele venir muchas vezes de resfriados, y es bueno para esto darles çumo de puerros con azeyte, con vn cuerno, que lo beuan en buena cantidad, y a buelta buen vino: lo qual se les de hartos dias. Y otra enfermedad que se haze en la boca que les crece, o engorda algo la lengua y no pueden comer, llamase lo tal ranas, y a las vezes estan en la lengua, y a las vezes debaxo, a las vezes enel paladar, es bien donde quiera que esten cortar las, y si las veen quando se van a hazer basta sajar las con vn cuchillo bien agudo para que desangrē mas si estan ya duras corten se las, y las llagas que quedan friegen se las cō vnos ajos majados y sal, y ansi desflemaran mucho, despues lauense las muy bien con vino, y despues denles a comer algunas yeruas tiernas, o ramones o salua dos. Ansi mismo muchas vezes no comen, y no parece enfermedad que lo cause, es les prouechoso lauarles mucho la boca con sal y vinagre, ansi mesmo majar vnos ajos y con azeyte echar selos con vn cuerno por las narizes. Muchas vezes se les hazē nuues en los ojos por muchas causas de que procedē. Es bien quando se encomiençan a cōgelar echarles vnos poluos de salgema en los ojos donde se hiziere aquella congelacion. Muchas enfermedades les vienē por muchas causas ocultas, y muchas dellas se las atajan y no vienē si les vsan a dar sal a comer, que los haze remondar y parar luzios, como a los otros ganados, y haze los bien digerir y los limpia. Otra enfermedad ay que llaman tābien ranilla, q̃ es, que se les congela vna sanguaza en los intestinos y no la pueden expeler. Es bueno meter la mano y sacarla hienda que con ello sale abueltas y porque muchas vezes no saben conoscer esta enfermedad y es peligrosa, es bien que a cada enfermedad que les viniere si no se sabe que es, haganle este remedio dicho. Vienē les ventosidades para esto es bueno echarles cristeles cō cosas que les purguen, y si fuere necessario vnten la mano y braço con azeyte y porel sieſſo saquenles estiercol y si parecieren algunas venas hinchadas sangrenlos de donde se muestran, mayormente

Para las nuues.

Para ranillas.

Para ventosidades.

mente de las venas de la cola. Si se despaldan, o quiebrau algun braço, mejor es matarlos luego para comer dela carne q̃ auer los de curar, q̃ dado que sanar puedan, mas es la costa que el principal y a las vezes se mueren despues, y por esso mas vale apuecharse en principio dello, o lo mismo se deue hazer en todas las enfermedades, si pareciere la cura ser larga y costosa. Mas si se han desespaldado es bien que luego los sangren, si es del espalda derecha sangren le del braço yzquierdo, y por el contrario, y de las delanteras ambas, sangren tãbien de las traseras, y por el contrario, echen les sus bilmas y tengan los en lugar caliente. A las vezes por mucho tirar grã de peso, o por arrancar algunas grandes rayzes se les lastiman los cuernos junto con el pelo, es bueno lauar bien donde estan sentidos con agua sal, como hazen los que se abren pie o mano, porque cõ esto aprieta mucho, y aten alli vnos trapos mojados en lo mismo: lo qual se haga tres dias, y al quarto dia pongan enxundia bien majada, y mezclada cõ pez molida, y a bueltas majadas algunas cosas que aprieten, como son ramos de arrayhan, o cosa semejante, con lo qual todo juntamente lo vnten bien, y si alli huuo llaga alguna, y con esto viene a encorar ponganle vnos poluos de hollin de chimenea, que con ello encora bien, o de albahaquida, y lo mismo se haga quãdo las frentes, y junto con los cuernos se llaga, o por el grande trabajo, o por tener mal adereço de yugo, o melenas, mayormente si en desuñendo los, quando vienen sudados se les moja aquel lugar, o se resfrian. Y muchas vezes si aran a cuello, como las mulas: lo qual vsan en muchas partes donde los bueyes son flacos de los cuernos, se les hazen colleras, han de procurar que aquella carne no crezca: porque luego se les haze alli vn monton de mala carne corrompida, y se juntan malos humores, y aun hazen podrir los huessos, para ello se ponen poluos que lo comen, o cal que enxuga mucho, o miel, y sobre todo lauarlo con agua fria, y despues poner cosas con que engore. Donde quiera que ay gusano, es bueno lauar y limpiar la llaga de mañana con agua fria, que con el frio se caen, y si con esto no caen, echar alli çumo de hojas de piscos, o azibar, o çumo de marruuios, o de puerros, con vn poco de sal, y con esto mueren muy presto, y auiendolos echado fuera pongan mechas de trapos con enxundia añeja, o pez molida y derretida, y azeyte todo junto, y enderredor dela llaga vntenlo con azeyte: porque no assienten alli moscas, que luego echaran queresas y criaran gusanos. Otra enfermedad ay que en algunas partes llaman baruas, esta es, que vnos picos que tienen en los hozicos por parte de dentro, se les engordan y hinchan, de manera q̃ no pueden pacer ni comer. Estas muchas vezes proceden de mucha sangre, y es señal dello que estan coloradas. Otras vezes proceden de flegma, y es señal que estan prietos. Si vienen de sangre es bueno çortarles las puntas con vnas tijeras, y por alli dessangran y se desenconan, y para en todos es bueno hazerles lauatorios con vinagre y sal, q̃ los haze desflemar. Tienen otras muchas vezes muermo como las otras animalias, es bueno q̃ pazcan en lugares enxutos de buenas yeruas, y echarles algũas vezes poluos de eleuoro blanco, con vn cañutillo por las narizes, que les haze mucho estornudar, o poluos de euforuio, o si esto no ay, poluos de mostazas verdes y orugas y beuan poco, y ansi purgaran mucho por las narizes, y entretanto q̃ estan malos no los trabajen enel arado ni otra cosa. Para la tosse dize Colu. q̃ si es nueua q̃ es bueno darles breuajos de agua algo caliente, hechos con harina de ceuada, o grama, y darse la a comer con harina de hauas, o lentejas molidas, hecho harina, y darle breuajo della con agua caliente, y si beuer no lo quisiere, echarselo ansi caliente con vn cuerno. Si es tosse vieja es bueno darles a menudo muchas vezes breuajos con agua de ysopillo, y harina de lentejas, que aya cozido el ysopo en aquella agua, y aun darles a comer puerros, o dar les harina de yeros en breuajos embuelta alli harina de ceuada. Hazen se les a las vezes vnas apostemas que tienen podre, y es mejor cortarlas con vn cuchillo, que otra medicina, Son hondas alas vezes, desque cortado lauen lo bien con vrina de

bueyes

Para el despaldado.

Para las baruas q̃ engendran.

Para el muermo.

Para los gusanos.

Para las postemas.

bueyes caliente, y derritan pez y junta mente azeyte, y ponganselo alli con vnos trapos atados, y si esta hondo, que no se puede lauar, echenselo dentro cõ vn aguatocho y derritan le dentro con algun hierro caliente, y seuo de cabras o de vacas. Otros no lo cortan con cuchillo, mas quemanlo con vn cauterio y ponẽle encima aquella pez y azeyte o enxundia de puerco en lugar de azeyte. Suele les muchas vezes hazer grã daño beuer sanguijuelas, q̃ los desangran y no los dexan comer, y aun a las vezes los ahogan. Por esso conuiene tener mucha diligencia para que no las beuan, y si las han beuido, conocese que les haze echar sangre por la boca, por esso vean luego donde esta, y si la pudieren sacar con vn paño de estopa aspero, es bien, mas si esta metida donde no la pueden sacar con la mano, y si veen donde esta, tomen vna caña delgada larga, y calienten bien azeyte como no queme, y con vna geringa echenselo, que en tocando el azeyte assi caliente en la sanguijuela luego se desapega y cae, o arrebueluan vnas estopas en vn palo, y mojen las biẽ en aquel azeyte caliente, y frieguen cõ ello donde esta que la hara despegar, y vinagre fuerte haze lo mismo, o tomar y quemar vna nuez, y vaya el humo dello por vn cañuto donde esta la sanguijuela y luego caera, y si ha passado al viẽtre echenle vinagre con cuerno por la boca, y vaya caliente que luego morira. Y en viendo q̃ la res ha beuido la sanguijuela no la den a comer ni a beuer, porq̃ con el agua y comida la passan y meten adelante, mas tengãlos vn dia sin beuer, saquen agua en vna caldera grande, y abran de tal manera la boca del buey que no la pueda cerrar, ni beuer, sino con el desseo de beuer trayga la boca por el agua y haga ruydo en ella, q̃ en sintiendo la la sanguijuela se despega y cae, esto no solamente puede aprouechar al ganado vacuno, mas a cauallos, asnos y mulas y otras animalias a quien las sanguijuelas hazen daño, y de cuya muerte viene perdida al dueño. ¶ Ay otra enfermedad, q̃ los labradores llaman lobados, muy mala y peligrosa: a vezes viene de pujamiento de sangre corrõpida, otras de enconarse algũas mordeduras, otras de muchas causas ocultas, viene por la mayor parte en los pechos y barriga, no ay para ello otro tal ni tan buẽ remedio como poner el buey o vaca en lugar frio y en raudales de agua fria donde se lauẽ y esten alli gran pieça, y sacarles alguna sangre, y lauarselo con vinagre. Otra cura, quando diere este mal a algun buey, veã aq̃lla parte q̃ esta apostemada, y corten al derredor toda, con casi vn dedo de lo sano y corten lo, hasta cortar bien el cuero, y puncen, o den muchas cuchilladas en lo malo por parte de dentro, y en todo aquello malo echen soliman molido, y poco a poco se secara y caera todo el mal y quedara bien sana. Esta enfermedad se llama en muchas partes, vino, y no se si le pusieron el nombre al cõtrario, pues es claro que si no ay mucha diligencia en curar mata presto, que poco a poco penetra hasta las partes interiores, y en llegando alla luego mata. Esto viene mucho a los puercos: a los quales mas pertenece esta segunda cura que la primera. Ay otra enfermedad quando ay algun apesgamiento de sangre q̃ va a las vñas, y haze andar coxo al buey y no assienta bien el pie por el dolor, y aun si le tocan las vñas donde esta la enfermedad parece q̃ arde, como si tuuiesse calentura, y si la sangre aun no ha descendido del todo a las vñas, mas se esta en las canillas y piernas, es bien fregar lo mucho y cõ aquello se desata, mayormente si por baxo de donde esta le ponen algũos trapos mojados en vinagre, para que no dexe descendir aquella cõgelacion de la sangre a las vñas, y sino se resuelue con aquello, es bien fregarlo, para que venga en calor, o meter el pie del buey en agua caliente, q̃ se cubra dõde esta aquella sangre, y desque aya esta do vn poco sajarselo, mas si ya ha descẽdido abaxo y esta en las vñas, es de procurar sacarlo antes que se torne materia porque es peor de sanar. Pues miren en qual vña esta, y sajenla por dentro, que salga harta sangre, y si estan ambas ansi enconadas, ambas las sangren con vn cuchillo, o nauaja bien aguda, y sea por la juntura dellas: porque por alli estan ellas tiernas, digo entre las vñas, y despues que aya algo desangrado, pongan le vnos trapos mojados en vinagre y sal

Para el mal de vñas de los bueyes

Para el lobado de los buey es,

sal, y atensselo muy bien, y sobre todo miren no se moje el pie, y por esso deuẽ siempre estar en el establo donde sin mojar el pie puedan pacer. Desque aya tenido estos paños con vinagre, y sal como he dicho pongan le vnto de puerco añejo, y otro tanto de seuo de cabron jũtamente que cõ ello sanara, y si aquella sangre ha descendido hasta lo mas baxo de las vñas, socauen la vña por el cabo por la parte de dentro hastallegar alo biuo, y por alli salga aquella sangre mala y pongan el vnto y seuo como antes, y nunca abran la vña por baxo mayormẽte guardẽ delas abrir por medio della, si la materia, o sangre no hiziesse señal alli. Parael dolor dlosneruios Mas yo por mejor auria matar la res de tal enfermedad antes que se pare flaca y muera que pocos sanan. Esto es lo que llaman despalmar en los cauallos que se aguan, que esto itambien es aguar se los bueyes. Si tienen dolor en los nerulos, y dello coxean empapen trapos en azeyte, que tenga mucha sal y con ellos embueluan las rodrillas y coruas, y piernas, y talones hasta que sanen.

¶ Si se les hau hinchado las rodillas tomen vinagre caliente, y con ello las lauen mucho y majen simiente de lino, y quando lo majaren rocien la con agua miel y con vna esponja se lo pongan biẽ caliẽte y lleue algo de miel abueltas y saxenlo encima biẽ. Mas si tiene so aquella hinchazon algun aguaza, tomẽla leuadura, o harina de ceuada, y con ello hagã vnas puchas en agua miel y assi biẽ caliente se las pongan y atenlo encima y tantas vezes selo pongan hasta q̃ madure y desque aya madurado que tenga materia, abranlo con vna lanceta, o cuchillo bien agudo, y pongan le encima aquel vnguẽto q̃ he dicho cõ pez y azeyte, y enxundia todo junto majado, o derretido. Madura assi mismo ponieudo rayz de lirio, cebolla albarrana majada con sal, o abriendolo poner marruuios majados encima, y cõ ello madurãdo lo primero con otra cosa como esta dicho sanara. Todo dolor por la mayor parte si es nueuo, y no tiene llaga, sanara bien bañando lo, o con vinagre caliente, o con cosas que resueluen, y desatan, y si es postema vieja den le vn cauterio de fuego, y quemenlo que esta dañado y encima pongan manteca de vacas, o seuo de cabrones y sino huuiere qualquier destas dos cosas vnto de puerco. Si tienen en alguna parte del cuerpo sarna, sana bien majando vnos ajos y fregando lo bien con ello, y aun de la misma manera se cura la mordedura de perro rauioso, o de lobo, y aũ de qualquier otra cosa venenosa, y para las tales mordeduras lienselo alli y remuden se lo algunas vezes. Mas para la sarna si es mucha lo principal es buen mantenimiento, o donde aya mucha yerua y buena, porque con ella purguen y remonden, y darles sal muchas vezes y hazerles estas vnturas, muchos vsan mieras. Es assi mismo buena agua de çumaque, por que enxuga y descaspa mucho. Otro vnguento, tomen piedrazufre, y majenlo bien y tomen alpechin, azeyte, agua y vinagre y cuezan lo todo junto, hasta q̃ se pare todo espeso, y desque este cozido apartenlo del fuego, y antes que se enfrie echen le buena cantidad de alumbre molido, y mezclen lo bien, y quando hiziere buen sol rezio saquẽ el buey al sol, y alli le vnten bien con ello: porque mucho mas aprouecha al sol: y si haze frio, este el buey en el establo callente donde aya calor, y hara le prouecho. Si ay algunas llagas de la sarna, echen encima vnos poluos de agallas, o çumo de marruuios con hollin de chimenea.

¶ Ay otra enfermedad muy mala, y esta suele venir muchas vezes a los bueyes, o de muy sudados, o de resfriados o estãdo trabajãdo y muy caluroso y caliẽtes se mojan en tiempo frio, y es q̃ se les pega tãto el cuerro, o pellejo a los huessos que aunque tiren no se quiere, ni puede apartar delas costillas, y para q̃ no se resfren, es biẽ no darles de comer ni de beuer luego q̃ han trabajado, saluo pazcã vn poco y rocienles el rostro cõ vino q̃ con ello se alegran mucho y se abiuan, y no se resfriã y esto hagã luego q̃ los han quitado del yugo fregandoles la cabeça, las narices, el pescuezo. Y haze les mucho prouecho assi para q̃ no se resfriẽ como para otras enfermedades dar les luego a cada vno a comer vnto de puerco poco metiendose lo que lo trague, q̃ a dos vezes que se lo den se regostã y lo comen mayormente si lleua sal. Bien abra

Para quãdo se les apega el cuero al huesso.

bra algunos que no se curā de hazer les estos regalos, pues en verdad mas les de uemos a los bueyes, pues pagan lo que hazen por ellos, y con esto no les verna aquella enfermedad, mas si huuiere venido, tomen hojas de laurel en buena cātidad y cuezā las en agua, y calientes lauen cō ella do esta el cuero pegado, y sea al sol, y sino le haze al fuego, y tomē azeyte caliente y muy buē vino, y empapen aquella parte tirando el cuero hazia fuera poco a poco, cubranlo con algunos pellejos que no se resfrie. El principal daño desta enfermedad es que no dexa de engordar la res, y se va enflaqueciendo. Si se les hinchan los pescueços que les viene de arar, o collera, o por otras causas, veā hazia qual parte se trastorna, para esto aprouecha sangrar de vna vena gorda que tienen en las orejas, mas primero la hieran con algo para q̄ haga llamamiento la sangre, y salga mas y sangrenle de la oreja contraria de hado se acuesta, y si esta hinchado que no se cuela ni cae a vn cabo mas que a otro, sangrenle de entrambas orejas. Y para que no venga esta hinchazon hagan vn vnguento desta manera, con el qual les vnten los pescuezos en desuñendo los, esto es para los q̄ se huñen al pescuezo. Tomē pez y cañas de vacas, seuo de cabron, azeyte añejo, tanto de vno como de otro y derritan lo que se encorpore todo, y es muy bueno vntādolos como he dicho. Muchas vezes tienen mal en la boca, q̄ no pueden comer, que se les hinchā los paladares, hieran se lo cō vn cuchillo q̄ corra sangre, y freguen les la boca con sal y oregano y vinagre. Si se alcanço con la reja, o ha hincado alguna espina, saquensela, y si tiene alguna carne podrida corten se la y pongan dōde esta el mal, vnas lanas suzias, y derritan lo que vaya muy caliente, y echen selo allí, y bien atado encima, mirē no se moje el pie. Para la alcançadura de la reja es bueno tomar vna yerua que llaman leche trezna, y majarlo con sal y ponerse la allí. Es les muy prouechoso a los bueyes vsar los a lauar cō agua fria muy biē las vñas quādo los desuñen, para que las tengan limpias, y desque enxutos vntarles las coronillas de las vñas con vnto añejo. Vienenles muchas enfermedades en los ojos de donde se causan nubes y ciegan para ello es bien echar les miel dentro, que come lo malo y aclara la vista, y si se han parado hinchados tomen harina de trigo, y amassenla con agua miel, y caliētē pongan se lo encima y si en el ojo se congela y llega blanco de que se hazē las nubes, hagan vnos poluos de sal q̄ llaman de compas, o sino las cascaras de las xibias de la mar, hechas poluos, y solapadas en los ojos, o con estos poluos vntē el ojo por fuera cō pez y azeyte junto, porque dello huyan las moscas, porque si esto no se haze vienē auejas y moscas al olor de la miel, y punçan los ojos, o hazen queresas donde nacen gusanos. Otras enfermedades de diuersas maneras puede tener el ganado vacuno, las quales se pueden curar como las de los cauallos.

Para las collejas

Vnguēto para las llagas.

Para los ojos

De algunas propriedades de las carnes vacunas.

CAP. XLVIII.

EL que tuuiere grandes hatos de vacas, y aun en qualquier numero q̄ sea, y lo mismo d̄ los bueyes, deue siēpre tener aduertencia, que cada año escoja lo que es bueno, y aparte lo q̄ no es tal, y lo venda, conuiene a saber, las vacas viejas que ya no son para parir, las que suelen abortar muchas vezes, y todo lo enfermo. El buen tiempo para venderlo es el mes de Agosto, o poco antes, o despues, porque entonce estan gordas tienen buena venta. El comprar por Febrero, porq̄ en aquel tiempo no se puede engañar dando demasiado. Asi mismo antes que entre el inuierno se deshaga de las reses que estan enfermas, y de las flacas, que pues quando han auido abundancia de yerua no han engordado claro es que en el inuirno enmagresceran, y aun es peligro no mueran de hambre, saluo si les dan a comer en sus establos, siempre el señor del ganado procure tener su hato renouado y de buena casta y bien mantenido. Las edades deste ganado son quatro. La primera es de terneros. La segunda añojos. La tercera erales, desde alli adelante son bueyes y toros. En la primera edad terneros (mayormente antes que pazcan) es

Nota del tiēpo q̄ se cōprar de los bueyes y bacas.

Las edades del ganado vacuno y de sus propriedades

muy

muy singular vianda, assi en su sabor como en su virtud de gentil substancia, y de singular mantenimiento, y de facil digestion, y por esso es carne de caualleros y ricos, quanto mas crescen, tanto mas van perdiendo de aquella excelencia, y de alli adelante los q̃ fueren castrados nouillos, aunque no son de tã excelente carne como los terneros, son muy singulares antes que sean trauajados, q̃ con el trabajo hazense de peor carne, y mas melãcolica, y lo mismo con la edad que mientra mas va creciendo peor mãtenimiento y substancia dan al cuerpo. La carne del ganado vacuno que passa de tres años es mala, que es melancolica ayuda mucho a criar lepra, corrompe la sangre, es mala para las quartanas, para los que tienen mal de piernas, o venas gordas que llaman varizes, para los que tienen gota coral, para los que tienen cancer, o mal de baço, es carne fria y seca, y por esso es mejor para estio que para el tiempo del inuierno por participar de aquel frio, y por parte de ser seca, es mejor para cozida q̃ para assada. La leche de las vacas es muy gruessa y mantecosa, y por esso sale della el queso muy correoso es la manteca de las vacas muy prouechosa para muchas medicinas q̃ desencona y madura, y quita los dolores de las quemaduras.

Libro sexto en que se enseña breuemente de las cosas que conuienen que se haga en cada mes en el campo, y este tratado yra partido por menguantes y crescientes de luna, diziendo que obras se han de hazer en crecięte, y quales en menguante. Assi mismo pornemos otras señales de algunas mudanças de tiempos que las puedan claramente entender. Y algunas otras particularidades necessarias. Prologo.

PROMETI arriba en el principio del primer libro, en la particion de la obra, que haria vna recapitulacion de lo suso dicho, en la qual breuemente en suma recorreria lo q̃ en la obra principal se ha enseñado ala larga, mostrando que es lo que se ha de hazer en cada mes, poniendo todos los doze meses en orden, començando desde Enero, pues del comiença el nneuo año, y del començarõ los q̃ trataan de agricultura. Dire breuemente esto aqui por seguir la via que ellos lleuaron, y pues ya he dicho de algunas obras de agricultura lo meior q̃ yo he podido en quanto mis pequeñas fuerças bastaron, bastara recorer lo suso dicho que esto es para acordar algunas obras que se han de hazer en aquel mes, que para como se han de hazer remito los ala obra principal d̃ los cinco libros primeros. ¶ Assi mesmo dixe en el capitulo segundo del primero libro, que por quanto los agricultores ponen reglas y arte de astrologia para que los labradores conoscieſſen y supiessen entender y adeuinar los mudamientos delos tiempos, y aquellas reglas, no las alcançamos todos, q̃ enseñaria y pornia otros auisos mas faciles de entender y conoscer, para q̃ quien quiera por poco que sepa pueda conoscer y alcançar algunas mudanças que suelen de presto acõtecer, q̃ alcançarlas y saberlas perfectamente no pueden ser, sin saber muy biẽ aquella diuina sciẽcia de astrologia. Biẽ se q̃ quiẽ della mas sabe sabe poco, y no acierta todas las vezes, porq̃ anſi dize el Señor por S. Math. q̃ aunq̃ vemos el color y señales q̃ muestra el cielo, no por esso podemos alcançar a saber los tẽporales venideros d̃ plenario saber, mas los que lo estudian y miran saben mas q̃ los q̃ no lo estudiaron, y por esso vsan en algunos pueblos biẽ regidos salariar muy bien alguna persona q̃ supiesse biẽ y fuesse muy docta en arte de astrologia, para q̃ mirando el curso de las estrellas y planetas, y como imprimir y obran en cada tierra poco mas, o menos enseña, y dize quales años han de ser secos, y quales mojados, para que en los secos siembrẽ vegas y tierras bajas floxas y arenisscas, y los mojados, altos y tierras gruessas, q̃ bien abrã de prouecho para pagar el salario. Y mas haziendolo anſi que esto de estas señales que porne, bien que sean claras y muy naturales y excelentes, algunas vezes no saldran ciertas, aunque desto pienso yo que sera la principal causa no las saber conoscer ni entender, porque aca en este suelo no podemos por nuestra flaqueza perfectamẽte deprender, ni penetrar las cosas celestiales, y mas es de Dios saber los tiempo y momentos, que el puso en en su absoluto poder, que auer lo de saber los hombres. Empero porque las mas vezes salen verdaderas y ciertas, y pues las escriuierõ y assentaron varones biẽ sabios y de mucha estima y valor las põgo aqui. Aura anſi mesmo algunos auisos otros en este sexto libro, para que los sepa y exercite qualquier persona pue tratare en grangeria, y primero los meses.

¶ Mes de Enero en la creſciente de luna.

EN eſte mes en la creciente es bueno en las tieras calientes y tempranas echar mugrones, llunidir vides q̃ llamã echar de cabeça, y ſi ſon tierras tempranas poner de ſarmiento, o de viña, o de baruado. Poner anſi miſmo los arboles que brotan temprano, como ſon almendros y ſus ſemejantes, con tal que los aya arrãcado, o cortado de las madres en menguante de dia, y ſi ſer pudiere en fin de menguante de luna, porque goza de toda la creciente que ſe ſigue lo qual ayudara mucho a prender y ſer mejores. Lo qual ſea en toda manera de poſturas y pues para enxerir poner al mendros, cueſcos de duraznos y aluerchigos, nueces, ciruelos, algarrouos, y otros cueſcos los quales aun ſe auran bien podido poner aun ante del inuierno, que la poſtura deſtos cueſcos en Enero es buena para las tierras frias y humidas, que para las calientes y ſecas por Octubre y Nouiembre es el proprio tiempo. Es buena poſtura de los arboles de ſimiente, y de pepitas azedas, como ſon naranjas, limas, cidras, eſto ſe entiende en las tierras calientes, que en las que ſon templadas, muy mejor es por Abril. En eſta creſciente ſe ſiembran bien las ſimientes tremeſinas mayormente ſi es tierra caliente y temprana, y los hauares que ſon para ganar al eſtio, y que los que ſon para comer y aprouechar ſe dellos en la quareſma, en otro tiempo ſe han de poner y ſembrar, y aun garuançales. Mas yo querria que ſe puſieſſen los hauares, por fin de Septiembre. Si es tierra temprana en eſta creſciente ſe ponẽ biẽ los baruados y eſtacas de oliuas, de ſauzes alamos blancos y auellanos. El mejor poner de las oliuas es en Octubre y Nouiembre porque beuan harta agua. Y aunque vayan de tal ſuerte plantadas que no ſalgan mas altas de quãto quedẽ ſotierra, porque lo que q̃da ſotierra renuecua, y alli echa la ramanueua. Y deſpues de preſſas las tales piernas dende a tres años las jarreten por ſotierra, y tengan las eſcauadas que crecen muy preſto y ſe hazen muy buenas.

¶ Anſi meſmo en eſte mes ſe traſponen y ponen hortalizas muy bien y de las hortalizas porque caſi todos los meſes ſe pueden bien ſembrar y traſponer, no dire mas, ſaluo de algunas eſpecialmente. Y no pienſen que para eſtas obras ſeñalo creciente, que doy ha entender que ſe puede hazer en menguante. Mas digo que en creciente ſe hazen eſtas mejor que en meguante, y las otras mejor en menguante que en creſciente. Hazer aſsi meſmo cerraduras de las que dixe ſe harian con ſimiente de çarças, y otras ſemejantes embueltas en ſogas. Poner eſtacas de arrayhanes, laureles, con que todas eſtas poſturas ſe corten ſobre tarde, que es menguante de dia. Sembrar vuas de laureles, arrayhanes, datiles. Y ſi es tierra caliente de cipreſes y parayſos y otros arboles ſemejantes. Sembrar yeros, mayormente en las tierras enxutas y algo delgadas. Sembrar alholuas, quieren ſer ſembradas en tierras mollidas, mas no vayan hondas mas de quatro dedos porque de otra ſuerte no naſcen bien. En eſta creſciente ſe han de começar ha eſtercolar los prados para heno, ſi es tiera fria, que ſi es caliente antes. Y ſi es tierra no muy grueſſa, dende agora los comiencen a guardar, que no ſe huellen, ni los pazcã. Y han ſe de eſtercolar en creſciente, porq̃ ayuda entõce a mas crecer la luna, y para ellos es bueno el eſtiercol delos cauallos, y aun mejor q̃ otro ninguno, porque por tragarſe quaſi entera la ceuada cria mas yerua, y ſea eſtiercol nueuo, en eſta creciente ſe enxirẽ biẽ los arboles q̃ florecen tẽprano (mayormẽte en tierras tẽpranas) como ſon almendros, y en ellos ſe enxiren muy bien en eſte tiempo los duraznos de coronilla, y hendido ſi ſon los almendros nueuos r aluerchigos, aluarcoques en ciruelos. Y todos eſtos enxertos deſtos arboles o otros ſemejantes que ſon anſi ſecos y de brozna madera, ſon mejores de coronilla. Y ſean quando los arboles enquien ſe han de enxerir encomien-

miençan a brotar bien. Porque en aquel tiempo ſudan mucho y prenden mejor y aũ aqueſto ſe deue guardar en las mas maneras de enxerir. Y todo enxerir, mayormente en eſte tiempo es bueno embarrar los arboles enxertos con eſtiercol de vacas embuelto con paja menuda, que es muy ſingular coſa. Y por que dixe arriba que ſi enxiren ciruelos en duraznos, o arboles que tienen fructa de cueſco y pepita en almendro, que la pepita ſera almendra eſto ſe entienda ſera ſi ſe enxiriere de meſſa en tronco hendiendole primero de junta, o paſſado y no de otra ſuerte, y lo miſmo haze enxertõ en auellano. En eſta crecien te ſe enxiren bien arboles que tienẽ goma. Y pueden bien poner cañauerales, mayormẽte ſi haze tiempo humido, poner ſi es tierra caliente granos de naranjas del año antes, y de cidras y de ſus ſemejãtes. Y hazer azeyte đ grana đ arrayhan y laureles echar gallinas mayormẽte en el principio de la creciente. Aſsi meſmo es bien plantar los roſales, y en las tierras que ſon muy tẽpranas enxerir los cerezos pues ſon tempranos en brotar, y plantar los aſsi miſmo de ſus ramos, que de cueſcos mejor ſe ſiembrã en principio de Diziembre. Que como eſte arbol quiere tierras frias aſsi ſe quiere plantar, o ſembrar en tiẽpo frio, mayormẽte de cueſcos. Y agora ſe ſiembrã los alcaceles tardios, y toda obra que ſe haze para augmẽtar en ella como es plãtar, y ſus ſemejantes ſembrar todas ſemillas, ſaluo ciertas que ya ſon notadas en los libros de arriba, todas ſe deuen hazer en creciente, porque para prender y medrar las ayuda mucho el tiempo nõ frio, porque frio no las dexa ſalir por eſto, y el calor las ayuda mejor como mas largamente ſe dixo arriba en el primer. libro.

¶ Menguante de Enero.

EN eſte menguante ſi es tierra caliente y temprana es biẽ podar las viñas cõ tal que ſea en lugares defendidos de yelos y en dias claros repoſados y ſean paſſadas dos o tres horas del dia para q̃ las vides eſten deſeladas, y ceſſen temprano antes que torne ha començar a elar. Poden aſs meſmo todos los arboles que no han ſido podados antes. En eſta menguante es bien cortar madera para edificios porque terñan muy buena ſazon. Y aun no ſolamente ſe deue cortar en menguante de luna, mas aun en menguante del dia. Es bien cortar los rodrigones y horcas para las viñas que duran mucho. Es bueno ſembrar ajos y cebollas porque no naſceran tan quemajoſos como en creciente. Y pueden poner las cebollas y aun tambien prenden cortandoles las cabeçuelas cõ vnas baruajas, y aun poco de la cebolla y teniendo en remojo vn dia, oſembrãdolas donde ſepuedan regar en tierra humida, y nacen muy bien para cebolletas, digo ſembrar las miſmas cabeçuelas con ſus baruajas, y ſon mas dulces q̃ de ſimiente ni de las otras, y naceran bien, o ſembrar los tallos dellas, como dixe arriba. Agora es bueno eſtercolar los arboles, vides y huertas cõ eſtiercol muy podrido, y echar la vrina a las eſcauas de los arboles y vides, mayormente ſe deuen eſtercolar en eſte tiempo los arboles en las tierras frias y humidas, que en las calientes y enxutas antes ha de ſer y echar ceniza a las eſcauas. Es bien agora eſcauar las vides en las tieras frias para que puedan recoger agua y ſe las enxuguen las baruajuelas que tienen ſomeras que ſe quitarn mejor que rezientes. Es biẽ eſcardar los panes, y todo lo ſembrado porque mucho ſe pierde en eſte tiempo la yerua, eſſo miſmo hazer barbechos porque ſe mata la yerua, en eſte tiempo roçar çarçales y toda coſa que es para deſtruyr, o yeruas, o matas. Y en eſte mes ſino es tierra muy fria, es bueno hazer los vallados. Mas ſi es tierra donde yela, o grueſſa mejor es por Febrero, y mondar todos los arboles antes que broten ni engorden las yemas. Aqueſta ſea general para en todas las menguantes de los meſes que todo aquello que es para guardar ſe cõſeruara mas ſeyendo en menguãte antes que en creſciẽte, digo coger ſemillas de qualquier ſuerte que ſean coger fructas treſquilar caſtrar, podar roçar, y otros ſemejantes ſegun dize Plinio en el libro. xviij. Capitulo. xxxij.

Creciente de Febrero.

EN la creciẽte de Hebrero en las tierras templadas, que ſon mas gruesſas ſe encomiẽçan a guardar los prados de heno, no digo que ſi de antes los defendieren que no ſera bueno, mas q̃ no aguarden a mas tarde. Y eſtercolen los en tiẽpo ſobredicho. Y de la miſma manera que enſeñe en eſte otro mes de arriba, y aqui verna biẽ dezirlo, pues no ſe ha dicho en otra parte, que es ſeñal de año abundoſo, quando el mes de Hebrero es mudable y caliente: ya frio, ya enxuto, ya lluuioſo, que quando los tẽporales andan concertados, van los años proſperos, que el inuierno ſea muy frio de yelos, y medianamente lluuioſo: el verano tẽplado y muy lluuioſo, el eſtio caliente y enxutõ, el otoño templado y lluuioſo, y bueluo al propoſito. Anſi miſmo en eſta creciente ſe ſiembran las ſimientes de panes tremeſinos en las tierras templadas, y las lantejas mayormente en las tierras ſecas, q̃ ſi en humido las ſiembran, podrecenſe mucho. Y en la manera del ſembrar mirẽ lo ſobredicho en el libro primero. Y tãbien ſe ſiẽbra el cañamo, y lino, regado. Y ſe ſiẽbran biẽ los yeros, y no los guardẽ a ſembrar al Março, q̃ ſon dañoſos. Siembrãſe anſi miſmo la ceuada ladilla, q̃ es de dos ordenas, y poner ſarmientos, y baruados de qualeſquier arboles, q̃ aun no brotã. Echar mugrones, tũbar vides, poner las vides de quãtas maneras ſe pueden poner, y enxerir las en las tierras tempranas o templadas, o dõde ſe riegan. Poner mimbreras, y otras eſtacas de oliuas ſauzes, alamos, y otors ſemejantes arboles. Poner los cueſcos ſobredichos, mayormẽte en tierras frias, traſponer perales delos tardios, y mãçanos, que los tempranos por Enero ſe quierẽ traſponer, y ſi es tierra caliẽte antes del inuierno, ſembrar auena y otras legũbres, mayormente en las tierras frias. Poner cañauerales, y es biẽ q̃ ſea en tiẽpo humido q̃ tẽga las rayzes vn dia en mojo. Poner lirios. Sẽbar aſsi meſmo granos de cidras, azãboas, limas, narãjas, ſembrar albahacas, anis, neldo, coles, altamiſa, hinojo, maſtuerço, lechugas, puerros, yerua ſanta, perexil, moſtaza, dormideras, calabaças tẽpranas, y otras hortalizas, y ſe hazen buenas cerraduras, como he dicho de las ſimiẽtes em bueltas cõ ſogas viejas. Traſponer laureles. Encomẽçar anſi meſmo a cõprar ouejas, corderos, y otros ganados, porq̃ ya ſon ſin peligro de los frios del inuierno ſaluo ſi no acude Março muy brauo. Echar anſares, gallinas, y pauos. Es agora bueno enxerir perales, mãçanos, y otros arboles q̃ brotan en eſte mes. El proprio enxerir es agora, o de coronilla, o de barreno, o de hẽdido, o de jũta, y antes q̃ las yemas comiẽcẽ a engordar es bueno en xerir đ paſſado q̃leſquier arboles en otros. Es biẽ en eſta creciẽte enxerir olores y medicinas (como ya tẽgo enſeñado) en los arboles y vides antes q̃ comiẽcẽ a brotar, quãdo ya quieren comẽçar, y hazen mueſtra de engordar las yemas. Poner eſtacas de arrayhanes, ſi la tierra es tẽprana, y de granados, y de otros arboles q̃ ſon aſsi tardios como ellos en brotar. Que en las tierras tardias o frias, mejor es por Março, y aũ por Abril. Traſponer roſales en las tierras tẽpranas poner violetas. Agora puedẽ anſi miſmo poner el açafrã, y aũ poner eſparragos, biẽ que en el mes antes ſe puedẽ bien ſembrar, y ſiẽbrãſe de vna ſimiẽte q̃ tienẽ como vuellas, quierẽ tierra mollida, y no ſembrar ſe muy hõdos, mas tres dedos, y algo quierẽ humidad, o coger ſus rayzes, y ſembrarlas en alguna parte algo mas hõdas y quieren tierra muy holgada. Enuiciã mucho cõ ceniza, y nacen muy mejor. Y por eſſo quãdo nacẽ en tierra q̃ las q̃mã ſon ellos muy mejores, y nacen mas. Y poreſſo los vſan ſembrar en Italia entre los cañauerales, porq̃ lo vno y lo otro ſe quiere quemar, como dixe delos roſales porq̃ cõ el fuego renueuã mucho. Y ſi es tierra tẽprana, ſe puedẽ biẽ poner eſtacas đ morales, y ſus baruados, mas porq̃ ſon arboles q̃ brotã tarde mejor es eſperar ala creciẽte de Março, ſaluo ſi no fueſſe en tierra muy caliente, y en año muy tẽprano. Es bueno en eſta creciẽte ſembrar las auellanas, mayormente ſi las hã de poner ſin caſcara, como he dicho en

ſu capit. Es bueno agora cõprar lechones, principalmente en tierras tẽpranas y calientes, donde ay abundancia de yerua, porq̃ dẽde agora mejorã mucho, digo los q̃ eſtan deſtetados. En eſte mes ſuele andar mas gallego, q̃ otro viẽto. Y da mucha ſubſtancia, y tempero a la tierra. Es bien occuparſe mucho mas en eſte mes, en las coſas del cãpo q̃ en otro tiẽpo ningũo, eſpecial entre tãto q̃ el anda, o ſembrar ſemillas, y aun ſi no vuiere frio plãtar toda manera de arboles d̃ los q̃ no hã echado hoja, ni flores, poner yerua buẽa de ſus rayzes, y otras yeruas y hortalizas. Agora ſembrar las vuilas del parayſo, y quierẽ ſe bien regar. Agora reſcibẽ ellos biẽ qualquier enxerto de paſſado, q̃ otros parayſos q̃ ay q̃ tienen la hoja q̃ parece algo en la hechura y color a la de las oliuas ſaluo q̃ es mas blanquiſca. Su propio poner es agora, y prende de eſtacas, yſe plãtan muy biẽ. De jazmines, clauellinãs pueſtas de ſus cogollos puedẽ hazer las heras, y ſembrar las ſimientes. De alamos cipreſes, de pepitas de peros y ſemejãtes fructas, y traſponer los ciprẽſes alamos, o baruados de alamos, y poner eſtacas de alamos, y ſauzes, frexnos y oliuas, y poner todas ſemillas d̃ arboles, como yedras arrayhanes, laureles.

¶ Menguante de Febrero.

EN eſta menguãte de Febrero es biẽ echar el eſtiercol muy podrido en las eſcauas de los arboles, o vides q̃ ſon tardios, y echar orina podrida alos arboles, lo qual ſea en tiempo frio, y demañana, y con ella lleuarã mas fruta, y mas ſabroſa, más todo eſtercolar d̃ los arboles ha de ſer antes del inuierno. Es biẽ podar las viñas en las tierras tẽpladas, y poner ſus horcas a las vides q̃ eſtã armadas ſobre perchas, y atar las parras, y enrrodrigonar, porq̃ antes q̃ comiẽcẽ a brotar y a hinchar las yemas eſte hecho, q̃ de otra ſuerte pierdenſe muchas, y menoſcabaſe el fructo, y quedã las vides mãcas, y mal armadas de mala hechura. Y es bien ararlas o cauarlas, mayormente ſi es tierra grueſſa, para q̃ mate la yerua, ſi tornare a nacer q̃ la tornen a recobrar del açada q̃ llamã amata yerua. La qual ſe haze por Mayo muy bien en las tierras tẽpladas o frias, y en las que ſon calientes por Abril, y en eſta lauor no deue entrar arado en las viñas que deſtruye mucho los pampanos nueuos por eſtar tiernos que los derruecan con la cola, y con la boca, y topando. En eſta menguante de Febrero, y en la antepaſſada ſe cortã bien las cañas, y con buena ſazõ las mimbres para ceſtos, y otras rezias obras, mas las q̃ ſon para obras blancas no ſe han de cortar haſta que eſtẽ bien echadas, porque entonces ſe mondan bien, que como ſudan ligeramẽte deſpiden la corteza. Es agora bien arar los campos que han de ſembrar ala ſementera ſiguiente. Es biẽ agora quitar a las vides todas las baruajnelas, y xerpas ſino ſe ha hecho en la mẽguãte paſſada, y a todos los arboles nueuos, mayormente en tierras frias que en las calientes antes ha de ſer. Es bien podar agora los arboles que ſon algo tardios en el brotar, porque no echen la virtud en las ramas q̃ ſon dañoſas, quitãdoles los ſecos y deſuariados, y mõdarlos de los guſanos, y otras ſuziedades. Agora en comiençã ya las palomas ha ahijar, y en todo eſte mes. Porende dende agora las limpien mucho por amor de los piojos. Si haze buen tiempo han ſe de eſcarçar las colmenas agora, y limpiar las muy bien, quitarles los refecos lo podrido, y aqueſto ſe deue procurar antes q̃ empollẽ. Y porque haſta aqui los oſſos han eſtado encerrados, y ſalen hambrientos hazen daño en las colmenas es bien ponerles guarda. Huyen mucho ſi huelen açufre. Y por eſto en algunas partes donde las colmenas eſtan en lugares de ſiertos, donde ay eſtas alimañas ponen cerca de las colmenas trapos mojados en açufre derretido, que eſten colgando porque el viẽto lleue aquel olor a toda parte, y lo huelen. Es bien agora ſahumar las colmenas cõ romero, y otros olores. Darles de comer ſi les faltan flores, y aun aqueſto ſe tiene de hazer, por todo el inuierno, en las tierras frias, y q̃ ſon eſteriles. Dende agora, y mejor por Março ſe toman bien los gaçapos para hazer boſques, o biuares de conejos, y los lechones de los jaualines. En eſte mes ſe hazẽ bien los vallados en las tierras frias y humidas, porque agora tiene la tierra tẽpero para aſsirſe vna tierra con otra, y las aguas no ſon muy grandes para que derruequen lo hecho. En

eſta

eſta menguante, en las tierras tempranas es bien caſtrar los ganados.

¶ Março creciente

ESTE mes tiene aſsi miſmo algunas obras que ſe pueden hazer en Febrero, y en Abril: porque caſi cada mes como eſte en medio de otros dos participa de las propriedades dellos, y mucho mas eſte, y aun Febrero. Porq̃ tienen parte de los frios del inuierno, y de ſus aguas, y de la ſerenidad del verano, y de ſu calor, y por eſto vemos q̃ por la mayor parte en aqueſtos meſes, ay mas mudanças de tiempos, q̃ en otros ningunos, q̃ mil vezes aclara y ſerena el dia, y otras tantas añubla y eſcurece. Y en las tierras calientes es el mes de Enero, como el de Março en las frias, El de Febrero tercia enmedio y aſsi es en los otros meſes del año. Y aunque aqui en eſte libro ſeñale yo las obras de los meſes, no ſe entienda que no ſe pueda hazer antes, o deſpues, que aunque ſea verdad que en aquel tiempo ſeñalado ſe hagan muy biẽ no ſe entiende perder ſazon, y ſer mal hecho de quinze dias mas temprano o mas tardio, ſaluo en las obras del enxerir que aquellas quierẽ ſer mas apunto, y en tiempo mas limitado. Pues en las tierras que ſon tardias y frias, y en los veduños que ſon tardios aun agora es buen poner y tumbar vides de cabeça, y echar mugrones, y ſon mucho mejores los mugrones que ſe ſacan quando echa la vid que antes porque mejor arraygan, que ſi ſon linages de vuas tempranas, como lo ſon todas las delicadas mejor es por Enero, o Febrero. Agora es muy buẽ enxerir de viñas, poner eſtacas de arrayhanes, morales. Y ſi ſon tierras que ſe riegan, eſtacas o baruados de olmos con que ſe corten, o arrinquen en menguante de dia, que es en la tarde. En las tierras gruеſſas donde agora ſe guarden los prados para que tengan buena yerua. Agora en las tierras calientes ſe ſiembran bien el panizo, y mijo mayormente ſi es tierra que ſe riega. Agora aſsi miſmo ſe ſiembran muy bien los garuanços, cañamo, y lino regadio. Y ſi alguna heredad eſta perdida que tenga buenas cepas eſcauen las, y cortẽ las por baxo, y deſpues tornen las ha abrir para que echen nueua madera, y ſe hagan muy buenas. Y ſi es tierra caliente ſea por Febrero, que ſiembre ſe tiene de hazer antes que broten. Es bueno ſembrar agora las mielgas, y las alfalfas, y aruejas. Es buen tiempo de acogombrar los arboles en las tierras calientes, y en las tierras tempranas, digo los que ſe vſan acogombrar. Es bien ſembrar agora melones, cogombros, calabaças, pepinos, y los cardos. Tambien los eſparragos ſe ſiembrã agora en las tierras frias, y ruda ſe ſiembra agora de ſu ſimiente, y el coriandro, o culantro, y otras ſemejantes ſemillas, anis, neldo, acelgas, bledos para el eſtio. Agora es bueno poner eſtacas de granados. Agora es bueno ſembrar todas las pepitas azedas. Agora es bueno delas endulcar en leche, o agua miel, para ſembrar. Dize abencenif, que los cidros, naranjos, y ſus ſemejãtes ſe tornan de azedos dulçes, ſi los jarretã, y por medio del tronco de alto a baxo dan vn barreno, y le hinchẽ de açucar, y q̃ todos los ramos que nacieren en el cõpas del barreno daran fructo dulce, y lo de alli abaxo azedo. Gẽtil ſecreto para endulçar los naranjos, limas, y cidras, y azamboas. Agora ſe ponen muy biẽ las higueras en las tierras templadas que en las calientes, ãntes ſe deuẽ auer pueſto. Agora ſe enxiren bien los perales tardios y mançanos, y ſe pueden ſembrar las ſeruas. Agora es buen tiempo de cõprar ganado vacuno, porq̃ aun no eſtan gordos para q̃ engañen, y aũ de domar lo brauo, porque eſtando algo delgado no ſera tan duro de amanſar. En eſte mes las abejas labran en la flor y hoja nueua de los olmos, y leche trezna, y hazeles mucho daño. Acorrãlas con lo q̃ arriba dixe en ſu tratado, y ſahumenlas y limpienlas. Agora apareje los corchos para enxambrar, porq̃ quando las enxambres ſalieren no ſe pierdan por malade reço. Es bien curar agora las vides enfermas, o llagadas como arriba ſe dixo. Y ſe ponen bien ramos de ſaluia. En eſta

creciente se toman biẽ las animalias, de conejos, y otras semejantes, para hazer nueuos biuares y crias, o rehazer los viejos. Agora, y en todo este mes visiten mucho las colmenas por amor de las enxãbres que agora salen, y no se pierdan que las primeras son las mejores de todas. Agora se ponen bien todas las plantas de los açufeyfos.

Menguante de Março.

EN este menguãte se podan muy biẽ las viñas en las tierras tardias porq̃ entonces tienen buena sazõ, q̃ no llorã tanto, ni yelan, ni escaldan las yemas, en ninguna manera passe el podar desta menguante, porque ya las viñas apuntã muy reziamente, y echan mucha rama y quando echan en lo que se corta pierdẽ del fruto y fuerça. Mas q̃ dire de los q̃ se dan tã mal cobro, q̃ passa todo el mes de Março primero q̃ metan la podadera en la viña, si no que en los tales se verifica aquel refran, q̃ la viña del ruyn se poda en Abril. Verdad es q̃ las viñas q̃ se podan tardias estan mas seguras, de q̃ marse del yelo, y más soy de opinion, y voto q̃ sea temprano q̃ no les vẽdra tanto daño como si fuesse muy tardio porq̃ lloran mucho y se echã las cepas a perder. Agora es biẽ jerretar las vides nueuas si es tierra tardia que en las tẽpranas por Febrero se deue hazer. Agora se aran assi mismo las tierras para q̃ tengã buena sazõ y y no crie yerua para sembrar pã. Y aũ se tornã a arar las tierras para lino, y cañamo para q̃ en la creciente del mismo mes se puedã sembrar en las tierras frias, y que riegã. Agora es muy bueno cauar las viñas antes que comiencen a brotar, porq̃ se haze con buena sazon, y sin daño de las yemas. Assi mismo agora es bien armar los parrales atarlos, y enrrodrigonar las vides nueuas. Agora en las trras frias es bueno q̃ echẽ alpechin no salado, y aguado a las escauas de las oliuas, y a las q̃ son esteriles barrenarlas como dixe arriba, y poner les sus cuñas de oliua bien tiestas. Esto se dixo en el capitulo de las oliuas en el libro tercero. Agora en las tierras frias es bueno desmochar las oliuas, y quitarles todo lo q̃ se les deue quitar. Mondar las higueras, los morales, granados, y arboles q̃ tarde brotã. Agora se deuen escardar las huertas de todas yeruas, y los panes, y poner les mucha guarda, porque ya encomiençan a encañutar, que no los pazcã ni huellẽ. Y esto se guarde de aqui adelante, y para que a los granados no se les caya la flor hazer les las medicinas q̃ enseñe en el libro tercero. En esta menguante se trasiegen los vinos q̃do haze frio, y se sotierren y se pongan en soterrãños si hasta aqui no lo han hecho. Si en Março riegã los almẽdros amargos, cõ orines de personas, tornarse han dulces. Esto es para los arboles, mas quiẽ las almẽdras amargas quiere tornar dulces haga desta manera. Pelen las primero en agua caliente como quando son para almendradas, y echen las en vna vasija, y pongan las en agua dulce, en la qual estẽ nueue o diez dias, mudando les cada dia agua fresca, en menos tiempo se endulçaran si es en ãgua q̃ corre, y para esto metãlas assi en vn cesto, y pongan las en raudal, que en tres dias se pararan dulces como las otras, y hechas leche, mas destas tales no se puede hazer azeyte si no nuegados, y otras cosas.

¶ Mes de Abril creciente.

EN ESTE mes mejor que en otro ninguno se plantan las estacas de morales, arrayhanes, y granados, y boxes, dõde los vsan poner en los jardines que son plantas muy graciosas a la vista que parecen arrayhanes, digo poner estas estacas en este mes si es tierra fria, y se riega q̃ si es tierra caliẽte, y q̃ no se riega antes se ha de auer hecho. Assi mismo en la tierra fresca, y donde se puedẽ bien regar se plantã bien las estacas nueuas de oliuas y nueuos baruados. Siembrã se biẽ las mielgas en tierras frescas. Agora se enxiren bien las oliuas de escudete o cañuto. Agora se siembran bien muchas ortalizas, principalmente colino, melones, cogõbros, pepino, puerros alcaparras, cebolletas, culantro, calabaças, y yerua buena, apio, lechugas, y otras semejãtes, q̃ como dixe las hortali-

zas

zas, o las mas dellas en todo tiempo ſe puendē ſembrar, digo dēde Enero haſta Agoſto, dōde ſe pueden biē regir. Agora ſe ſiembran biē los açufeyfos de eſtacas, o baruados en las tierras caliētes, q̄ enlas frias aun por Mayo ſe puedē poner. En eſte mes ſe pueden enxerir los duraznos y priſcos d̄ eſcudete y cañuto, y aun ſi es tierra caliente ſe enxirē bien los cidros y narājos, y los arboles de ſu generacion. Es ſu enxerir de eſcudete, y aun las higueras ſi eſtan en tierra caliēte y ſeca, mas todo eſto ſe haze mejor por Mayo y Iunio. Agora ſe enxiren los ſeruales, y aun por mayo en ellos. En eſte mes pacen los bezerros y ſi ay poca yerua, den bien de comer a las madres. Y en eſtos tiempos por el mes de Março, agora ſea creciente agora ſea menguāte pōgan mucha diligēcia en velar que las enxambres no ſe vayan. Y en eſte tiempo es bueno buſcarlas en los montes en lo hueco delos arboles. Agora han de guardar las abejas y colmenas de las mariposas, poniendolas lumbres que dixe enel libro quinto q̄ auian de poner, alas tardes entre las colmenas, y matar las mariposas que agora ay muchas, con las muchas maluas y muy vicioſas. Si en eſta creciente ſe enpreñaren las ouejas y cabras parirā muy temprano y eſtaran los corderos grandes y rezios quādo vinieren los frios del inuierno. Agora en las tierras frias es bueno echar las gallinas, y bien q̄ deſde el mes de Enero haſta el otoño ſe ſacan bien pollos haſta Abril, o Mayo, ſon los mejores que a los del eſtio, mucho les ſuele perſeguir la cegue ra, y hincharſe las cabeças, y mueren ſe mucho al inuierno. Agora ſe enxiren bien los morales y açufeyfos.

¶ Menguante de Abril.

AGora es bien arar las tierras grueſſas y humidas en los lugares calientes, porq̄ eneſte mes ſuele llouer mucho y ſe puedē romper ligeramente, y eſtādo aradas, el ſol las penetrara y enxugara dellas la humidad dañoſa. Y aun agora ſe pueden cauar las viñas, mas anden los cauadores con mucho tiento q̄ ſalen ya las yemas muy rezio. Agora en las tierras calientes ſe treſquilan las ouejas. Dende aqui adelante en las tierras caliē tes y ſecas, han de començar a regar los panes que ſe riegā, y los arboles y huertas por Março. Anſi miſmo agora limpien las colmenas otra vez, de muchas ſauandijas, y arañas que ſe acogē a ellas. Y ſiempre eſten bien embarradas, que no tengan agujero enel cuerpo: porque dizen que nunca ſube la obra mas de dō de eſtan algunos agujeros. En las tierras calientes es bien en eſta menguante cubrir los arboles, digo las eſcauas, y lo miſmo a las vides.

¶ Mayo creciente.

EN eſte mes en las tierras frias y tardias ſe ſiembra bien el mijo y paniço y aruejas. Agora en las tierras tempranas y calientes ſe enxiren de eſcudete y cañuto los duraznos y priſcos aluarcoqs almēdros narājos, cidros, limones y ſus ſemejantes. Pueden anſi meſmo en las tierras caliētes, enxerir las higueras de eſcudete, mayormente las q̄ lleuā breuas que ſon mas tempranas. Pueden ſe ſembrar anſi meſmo melones, cohōbros pepinos, rauanos, lechugas, traſponer puerros en ſulcos, ſi ſe riegan, mas eſto mejor ſe haze al otoño. Siembran verdolagas, las quales aunque las ſiembran en qualquier tiempo no naſcen ſino en tiēpo caliente. Anſi meſmo ſe ſiembran verças de qualquier generacion que ſean. Y ſi quierē hazer que las granadas ſe hagan grandes, en vna vaſija como dixe en el capitulo de los granados agora ſe tiene de hazer. Agora tambien ſe tienē de matar las maripoſas que van alas colmenas. En las tierras tēpranas ſe puedē enxerir las oliuas de eſcudete. Y en las tierras frias cubrir las cepas y arboles q̄ eſtā en eſcaua ſi antes no ſe ha hecho. Agora es mejor poner de pepitas azedas q̄ ſea todo el año mayormēte ſies en tierras freſcas q̄ naſcerā mas preſto y crecē mejor y no tienē tanto peligro d̄ yelos. Quierē tierra muy eſtercolada y podrida, y abūdancia de agua, y antes q̄ las ſiembren eſten en ſus narājas, q̄ por eſtar mas tier

nas nacē mas presto. Agora es bueno en las tierras caliētes juntar los cabrones y moruecos con las hēbras para q̄ se empreñen, y vernan a parir a buē tiempo.

¶ Mayo menguante.

ES buen tiempo agora para deslechugar las viñas, quitandoles (como dixe en el segundo libro) todo aquello q̄ chupa, y destruye la cepa, y haze daño, y no da fructo. En las tierras frias es bueno arar las tierras gruessas y humidas, quando haze sol, porq̄ la yerua toda perezca, y agora es buen tiempo de castrar los bezerros, mayormente si la tierra es fria, cochinos, corderos, y tresquilar las ouejas. En este mes en las tierras tardias se mondan bien las olivas, mas yo antes lo querria tener hecho. En este mes deuē regar los arboles que se suelen regar. Pueden cozer los ladrillos y tejas, porq̄ los que agora se hazen son muy singulares. Agora es bueno derrocar los altramuzes que se sembraron para estercolar la tierra. Es bueno arar las huertas, para lo que se ha de sembrar en el otoño. Agora en las tierras calientes y tempranas, es de segar el heno antes q̄ se pare seco. Y si es tierra fria y tardia, lo dexen de regar, y aun en las tierras que son tempranas si estan buenas las ceuadas las siguē, porque si mucho se secan caese muy mucho grano, mas no es tal la ceuada como la que se siega muy enxuta y bien sazonada. Agora y aun en parte de Abril se han de visitar mucho las viñas, porque en este tiempo se cria mucho pulgon mayormente en los lugares viscosos dōde ay humidad sobrada, y no coge ayre.

¶ Iunio creciente.

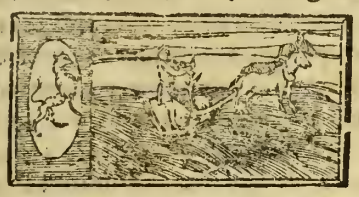
AVn en Iunio en las tierras frias pueden bien sembrar mijo, panizo. Agora se pueden enxerir de escudete todos los arboles que tienen gruessa corteza, y correosa como son higueras, olivas, naranjos, cidros, laureles, almendros, y los semejantes que son muchos y de muchas maneras, y se enxiren bien ciruelos en almendros, y los duraznos, y otros arboles de la misma manera. Agora se siembran bien las borrajas, para que sean tempranas, y verças, y otras hortalizas donde se pueden bien regar. Agora quien quisiere acoruar los ramos delos granados para que se hagan ellos grandes dixe en esta otra creciente de Mayo lo pueden hazer bien. En este mes se han de castrar las colmenas, mas muy mejor en menguante. Y aū agora en algunas partes (mayormente en las tierras tardias) salen nueuas enxambres. Tenga siempre el colmenero buena diligencia que no se pierdan.

Iunio menguante.

QViten en esta menguante el agua a las higueras que llenan fructo, y se suelen regar, y maduran presto, y seran mejores los higos que si se regassen mas yo no lo quitaria si se ha regado hasta alli, porque pienso que se aūblaran los higos, y cada cosa se conserua cō lo que se crio. Agora han de hazer, y aparejar heras para trillar, como se dixo en el libro primero, ya es tiempo de segar las ceuadas. Y luego en las tierras calientes y tempranas, el trigo toma sazon para segarse. Y las hauas, y garuanços, y otras legumbres que estan secas se cogen bien. Agora si la tierra esta blanda que aya algo llouido se pueden recorrer las viñas del açada para mollir y matar la yerua, mayormente en laa tierras frias, y pueden arar las tierras frias, y pueden arar las tierras para pan en los lugares tardios, y frios, y aun en los arboles que maduran tarde su fructa si la tienen demasiada, es bien entresacarles alguna donde esta mas espessa, para que la que quedare crezca mas, y hazerse ha mejor lo que quedare, y no enuejecera el arbol tan presto. Esto se haze muy bien en los perales, mançanos, duraznos, y sus semejantes. En los que maduran temprano no es necessario, porque aū la tierra tiene humidad y virtud para darles substancia y mantenimiento. Y si huuieren de hazerlo ha de ser mas temprano. Esto se entiende que es mas necessario y prouechoso, donde los arboles no se riegan, que no donde los acostumbran regar.

gar. Agora en las tierras frias es bien caſtrar los bezerros, los chiuos, y corderos. Agora ſe ſiegan bien los prados en las tierras frias, y ſe arrancan linos y cañamos. Y agora ſe han de caſtrar las colmenas. Y ſi la colmena eſta de ſazon para caſtrar, muy mejor es menguante que en creciẽte, porque ſe haze con menos daño de la colmena y cõ mucha mejoria de la miel. Y en las tierras frias agora ſe pueden treſquilar biẽ las ouejas, y ſera muy mejor la lana por ſer mas ſudada.

¶ Iulio creciente y menguante.



EN eſte mes de Iulio no ay tãto que hazer como en los otros, porque las obras de la tal calidad que ellas mueſtran lo que han de hazer en ellas, y lo principal es que en eſte mes en las tierras tardias ſe acaba la coſecha de los panes, y es mejor en menguante que no en creciente. Y aun las obras deſte mes por ſer las mas en coger los panes, mas ſon obras de menguante (pudiẽdoſe hazer) porq̃ mas ſe conſerua en eſte mes. Si las viñas ſon en tierras calientes y ſecas hã de cubrir las cepas, porque no las ſeque el ſol. Agora ſe ſiembran bien los nabos çanahorias, y aũ verças para el inuierno, y cebollas, y otras ortalizas. Y aun agora ſi la tierra es fria ſe puedẽ enxerir biẽ arboles de eſcudete. Agora es bien ſacar la grama, que la q̃ agora ſe corta no torna a renacer. Y lo miſmo los helechos. Agora deuen procurar que en las viñas aya poluo, porq̃ les haze mucho prouecho, lo qual ſe hara biẽ mullẽdoles la tierra al pie, a las mañanas y tardes, con ello crece la vua, y madura mas preſto, mayormente en tierras humidas. Y aun ſi ſon donde ay arboles que no ſe riegan, o vides, ſe abre la tierra con la ſequedad del tiẽpo, es biẽ remollir, porq̃ por aquellas hendeduras no entre el ſol a las rayzes de las plantas que las eſcalda y ſeca, mayormente en los arbolezitos nueuos, y ſarmiẽtos y viñas nueuas. Agora es bueno (o el mes antes) q̃ los toros ſalten las vacas para q̃ vengã a parir a buen tiẽpo. Y aun agora ſe pueden poner eſtacas de cidros, y limones, ſi los riegan bien, mas ami me parece obra muy tardia. Y aũ agora ſi ay algunos arboles fructiferos en las tierras dõde hã ſegado panes, y eſtauã en eſcauas. Es bien cubrirlos, porq̃ ante lo ſembrado les cobria las rayzes. En eſtos meſes puedẽ juntar las ouejas y cabras cõ los machos para q̃ ſe empreñen, mas ſea eſto donde pacẽ en tierras caliẽtes, y de mucha yerua, mas para en qualquier lugar lleuan mucha vẽtaja los corderos y chiuos q̃ nacẽ tẽprano, aſsi para ra ſer muy buenas, como para ſer tã peligroſos de dormir. Agora las fructas tardias q̃ maduran en el otoño deué entreſacarlas ſi el arbol tiene muchas. Agora eſtan buenas las almendras de coger, y de buena ſazon, y en principio de ſte mes ſe ſiegan los prados de heno en las tierras algo tardias. Agora es bien ſembrar la moſtaza, y de traer los puercos, y otros ganados en los raſtrojos para comer el eſpiga perdida.

¶ Agoſto, creciente y menguante.

ASSI ſeran las obras de Agoſto, caſi como las de Iulio, por ſer ellos muy ſemejantes. En eſte mes es bueno buſcar agua para hazer pozos, porque no auiendo llouido, y con la grande ſecura de los ſoles, y tiempo caliẽte, dõde agora hallaran agua de creer es que ſera continua todo el año. Ya dixe de q̃ manera la auian de buſcar en el libro quarto. Agora es bueno quemar las tierras, o para paſto, y echar el eſtiercol en las tierras de pã, y tornar ha arar las tierras ſi tienen ſazõ, y cubrir el eſtiercol para que a la ſementera eſte muy bueno. Agora ſe han de ſembrar los altramuzes, y en auiẽdo llouido ſe ſiembrã los nabos para tardios, y es bueno ſembrar los rauanos y coles tardias. En fin deſte mes ſe coge la ſimiente de las mielgas y alfalfa, que entonce tiene ſazõ para ſembrar deſpues. Agora (ſi la tierra es humeda)

han de deshazer las vides para que los razimos se asloleen. Y si seca cubran las porque no se sequen. En este mes se pier de mucho la grama y helechos, si con los calores lo aran y sacan. Agora se hazen las paseras de los higos, duraznos, prisco s, ciruelas. Y es bien agora en toda tierra mayormente en la temprana aparejar para la vendimia las cosas necessarias q̃ este todo apunto. Agora assi mismo ay vnos moxcarrones que persiguẽ mucho a las abejas. Procure el colmenero matarlos. Agora en las tierras humidas se han de alçar las varas de las vides para que no pudra la vua.

¶Septiembre creciente.

EN esta creciente es bien ya encomẽçar la sementera mayormẽte en las tierras frias y flacas, y principalmente si son simientes a quiẽ hazen daño las muchas aguas, porque con ellas se ahogan, y no les dexan bien nacer como son cẽteno, ceuada, y otras semejantes. Y aun agora se siẽbran aruejas, hauas, altramuzes en las tierras calientes, q̃ si es en tierras frias antes ha de ser porq̃ si hazefrio no nacen bien. Y aun si las tierras gruessas estan biẽ mollidas q̃ se puedan bien arar para sembrar. Agora es la buena sementera del trigo, y principalmente de lo q̃ llamã candeal, porq̃ como arriba dixe en el libro primero grãde ventaja lleua la sementera tẽprana. Agora se siẽbra bien el lino q̃ se riega, q̃ llaman vayal. Agora se siembran herrenes, y alcaceres tempranos. Agora se siembrã dormideras en las tierras calientes, Agora se arã las tierras para prados, y se limpian y estiercolan con nueuo estiercol, y en todo este mes se hazen biẽ los pozos, porque dende agora antes q̃ llueua hallarẽ agua cierto es que no faltara en todo el año, aun mejor es en el mes de Agosto, porque en Septiembre ya suele llouer, y hallan agua donde no la suele auer. Agora en fin deste mes ponen bien los cogollos de las clauellinas.

Septiembre menguante.

DEuese aparejar en el principio desta menguãte le vendimia, si antes no la han aparejado, mayormente para en lugares tardios, que para los tempranos antes se deue hazer. Agora se cuelgan bien las vuas para guardar. Y porque del guardar las verdes dixe arriba en el segundo libro, y no dixe esta manera que es mas ligera que las otras, porque se me oluido digo lo aqui. Esta se haze bien donde ay parrales cerca de portales y lugares cubiertos, metiendo alli el sarmiento con sus vuas quedando entero en la vid para que deffendido del frio y aguas, que es lo que corrompen las vuas. Agora es bueno echar estiercol en las tierras que se han de sembrar, para que ala primer agua se encorpore bien y puedan bien sembrar. En todo este mes es bien castrar las colmenas y enxambres si no han sido castradas, o si estan tan llenas que aya que les puedan quitar y dexar para su mantenimiẽto en el inuierno, y por el mes siguiente se pueden castrar si es tierra caliente y templada. En todo este mes es bien señalar las vides que no lleuan fructo, o no llegan a perfecta maduracion para las auer de enxerir o curar, y si han de poner plantas señalar las buenas para las auer de conocer despues, y tomar dellas. Agora se aparejan los arboles para los poner entrãte el inuierno en las tierras que son calientes y secas. Digo que es agora bueno hazer los hoyos, escoger, y notar los arboles para sacar dellos las plantas. Agora se cogen bien las mielgas para guardar para el inuierno, agora al principio deste mes, si la vua esta verde ha se de quitar la hoja a las vides, para que se enxugue la humidad, y se tueste, agora se cauan y aran bien las tierras para sembrar a la primauera, o de hortaliza, o de simiẽtes tremesinas. Y si las viñas son en lugares humidos que pudren la vua, agora es bien algunos dias antes de la vendimia desojar las vides por los lados para que se enxuguen.

Octubre, crecièntе y menguante.

EN principio deſte mes ſe han de ſeñalar enlas tierras tardias las vides para conocer agora como en todo tiẽpo ſus vendimias, conocẽſe biẽ quales ſon frutiferas, y quales ſon eſteriles conocẽ ſe biẽ quales llegã a perfecta maduraciõ y no tengan eſto en poco q̃ mucho va ſaber de cierto q̃ plãta es d̃ buena caſta al tiẽpo dela poſtura, y poner buẽ veduño lo miſmo ſe puede hazer biẽ en el mes d̃ Setiẽbre, y dexar ſeñaladas las vides para no errar deſpues. Agora es bueno vẽdimiar enlos lugares enxutos, y algo tardios. Agora es tiẽpo para toda ſemẽtera de lino, trigo, ceuada, hauas. Agora ſe eſcauan las vides, para q̃ les caygala hoja en el eſcaua, y ſi es tierra caliẽte y tẽplada dexenlas todo el inuierno deſcubiertas, porq̃ lo vno ſe les ſecarã en la ſobre haz de la tierra, lo otro beuerã agua, mayormente ſi es la tierra enxuta, y ſi es la tierra humida, y ſeca eſtẽ todo eſte mes de Octubre, y parte de Nouiẽbre anſi, y luego tornẽ a cubrir mas muy mejor es a tetillarla (como dixe arriba en el libro ſegũdo) enfin deſte mes. Si las vides eſtã flacas en las tierras calientes, o tẽpladas las puedẽ podar, o repodar deſpues q̃ hã echado la hoja, y principalmente quitar les las varas. Agora ſe puedẽ biẽ poner eſtacas de arboles como ſon ãlamos, ſauzes, yoliuas de piernas de eſtacas, traſponer almẽdros, y todos los arboles q̃ lleuã tẽprano la fructa. Agora hã de cobrir los cidros, y narãjos, y los arboles de ſu caſta, anſi en eſcaua como lo alto, porq̃ no ſe yelen. Agora en eſte mes es biẽ hazer el azeyte de las azeytunas verdes q̃ es muy ſingular para comer. Agora ſi fuere poſible ſea toda ſementera, y no mas tarde, de toda ſuerte de pan, como es trigo, cẽteno, ceuada, hauas, laruejas, altramuzes, y lo ſemejante. Y ſi haſta aqui no han eſtercolado las tierras agora ſe eſtercolan bien en eſpecial para las fimientes tremeſinas, Agora ſe hazen biẽ los hoyos, para plantar arboles y vides ala primauera, y porquẽ tomen ſazon echẽles eſtiercol dentro para que ſe pudra con el agua, y adobe la tierra. Agora en llouiendo ſe deuẽ aporcar los cardos o traſponerlos, coger veilotas, caſtañas nueẽes, auellanas, plantar cerezos, guindos, perales tempranos, y mançanos, y todos los arboles que no temẽ frio. En las tierras calientes. Agora pueden biẽ enxerir vides, y arboles, mas no ſuele ſalir muy cierto. Agora ſe ſiembra la moſtaza. En eſte meſ es biẽ ſembrar el enel do, cebollino, alcaparras, eſpinacas, traſponer los puerros en ſus ſulcos, poner todos cueſcos, y los de las palmas, caſtrar las colmenas, coger los membrillos, y fructas tardias, poner rayzes de yerua buena, porque encepa mucho, poner en ſolanas hortalizas, arar las tierras, para matar la yerua, en eſte meſ ſe ponen bien, y traſponer los lyrios, y açucenas ſe traſponen bien por Agoſto, y Septiembre.

Nouiembre, crecièntе y menguante.

SI haſta aqui no han hecho la ſemẽtera no ſe deue tardar mas. Ponenſe en eſte meſ los arboles ſuſo dichos que no temen frio, y ſi la tierra es enxuta, y caliente: agora lleua ventaja al poner dellos a la poſtura de la primera, poner cueſcos de duraznos, almendros y los ſemejantes, mas los que ponen antes del inuierno, o eneſte tiempo no los pongan en hoyas como dize en el capitulo de los almendros, porque ſe ahogarian con el agua, que aquella poſtura es mejor para Enero, y dende en adelante. Agora es bien eſtercolar los arboles, y viñas que ſuelen eſtercolar. Agora limpien los arboles de los reſecos, y agora en las tierras calientes ſe pueden biẽ plantar viñas, tumbar de cabeça echar mugrones, arar las tierras para matar la yerua. Soltar los puercos en las viñas para que coman la grama, y cauen las viñas, poner ajos, mayor-

mente los blancos. En las menguantes deſte mes y del ſiguiẽte ſe hazen buenas cozinas ſe corta bien la madera para obras, y tienen fazõ las cañas y mimbres Poner cañauerales. Los quales ſe quieren poner en tiempo humido, y ſe eſca uã agora las oliuas y arboles grandes q̃ no tomen yelo para que beuan agua.

¶ Deziembre creciente y menguante.

EN eſte mes ſe hazẽ pocas obras del campo, porque de ſi es muy encogido, y ſe daña mucho la tierra, con todo en las huertas puedan bien poner hortalizas para la primauera, ſembrar lechugas, rauanos, ajos: y ſi hiziere algo de buen tiempo darſe prieſſa a la obra, porque entonce no es ſeguro durar el buen tiempo, y ſino ha ſido buena la ſemente ra agora pueden ſembrar. Agora pueden cortar la madera en las menguantes. Agora ſacar el eſtiercol, y de aqui a delante hazer nueuos muladares, en eſtos meſes de deziembre por ſer trabajoſo el campo para labrar, es biẽ procurar las obras de dentro de caſa, como herramientas, adobar cubas, limpiar las vaſijas y bodegas. En el campo adobar valladoſ, limpiar azequias, cerrar portillos, eſtorcolar donde es neceſſario, y ſi ay aparejo exercitar la caça, hazer rodrigones, En eſte mes tambien ſe pueden eſtercolar los arboles, y echar les vrinas en las eſcauas. Agora es bueno poner nueces, caſtañas, vellotas, y mucho mejor en el mes de Nouiembre, o Enero.

¶ Eſto que aqui ſe ha dicho de los meſes mas ha ſido por lleuar la orden de los agricultores, y abrir camino para auer de añadir ſobre ello, que por ſer muy neceſſario, porque ya eſta dicho en la obra principal.

¶ Capitulo primero, de algunas ſeñales de los temperos y mudanças y algunas ſeñales de lluuia vientos ſerenidad, y tempeſtades.

QVIſo Dios por ſu diuina clemencia moſtrarnos muchas ſeñales de las variedades de los tiempos aunque en alguna manera ſon trabajoſas de conocer y dificiles de entender. Deſtas las mas ſon tã hondas y eſcuras que pocos las alcançã, porque lo vno ſomos flacos y de poco entendimiento, lo otro tan floxos que aunque muchas de ellas ſon claras y manifieſtas que mas no pueden ſer, y las traemos entremanos no curamos de ellas, y aſsi no es marauilla que ſiempre tropecemos y aun caygamos a cada paſſo, pues no curamos de aquello que a cada paſſo auemos meneſter, poreſſo pues las ſeñales que aqui pondre, o las mas ſon claras deue las ſaber qualquier perſona que en el cãpo anduuiere, que allẽde de ſer prouechoſas ſon muy graciosas. Que gẽtileza, y gracia puede ſer mayor que vn hombre terrenal, ſaber algo de los tiempos venideros? Y aun las animalias brutas por inſtincto natural conocen y adeuinan los tiempos, pues verguença ſera que el hombre que ha todas las coſas ſobrepuja y ſojuzga, ſe dexe ſobrepujar dellas, y que el ſubjecto ſeñoree al Señor, o le vença en coſa que puede ſer vencido, pues para poder alcançar ha ſaber algunas mudanças de los tiẽpos, pornemos aqui algunas ſeñales del Cielo, y otras de aca de las que entremanos traemos, y ſi en algo yo herrare aya perdon, cada vno mire mi deſſeo que es de aprouechar ha todos, y en lo q̃ bien en eſto, y en lo al dixere den ſe las gracias ha Dios de quien toda gracia y biẽ procede, y por quiẽ todas las obras ſon perfectas. En eſte tractado lleuare otra via de proceder que haſta aqui, que los auctores donde ſe ſaco ſe pornã en la cabeça del tratado, ſon los auctores. El Ariſtoteles en los metauros. Plinio Virgilio en los georgicos. Ptolomeo, y vn tratado que anda ſin auctor q̃ ſe llama de mutationes aeris, que ſignifica de la mudança del tiempo. Y primero pongan ſeñal de agua.

¶ Señales de la Luna y Sol.

QVando el ſol ſale, ſi parece que eſta hõdido ſeñales de agua, y ſi quãdo ſale ay nuues roxas, y ente ellas algunas negras

negras, o pardas es señal de agua, el cerco q̃ haze el sol como la luna, es señal de vientos, y aguas. Si roxean las nuues en oriente, y occidente, es señal que sea parejā aguas, y si quando sale el sol se esparzē algunos rayos, o nuues hazia cierço, o abrego, aũq̃ este el cielo sereno muestra q̃ aura agua cō viento, y si quando estā sale, o se pone tiene los rayos como encogidos es señal de agua. Si quādo sale tiene turbiones los rayos, aũque no aya nuues, muestra agua, y si quādo sale echa vnos rayos luengos entre las nuues aun que el este algo claro señala aguas. Si ante q̃ parezca echa algunos rayos señala agua con viento.

¶ Si la luna tiene vnos cercos negros, muestra agua, y si la luna nueua tiene el cuerno mas alto, y mas escuro q̃ el baxo llouera en menguāte, y si el baxo mas q̃ el alto llouera en creciēte y si esta negra en medio, llouera quādo esta llena. Quā do la luna esta nueua, y buelta mucho hazia abrego, muestra agua las mas vezes, suele acontecer q̃ qual comiēça el quarto de luna tal prosigue, o en aguas, o viētos, o serenidad. Ansi mismo quādo los planetas tienē algo de cerco es señal de llouer, y son conocidos los planetas entre las otras estrellas, allēde del sol, y de la luna, q̃ son dos planetas en q̃ todas las otras estrellas centellan y los planetas no (como dixo el Aristotel) quāto mas q̃ son mayores q̃ las otras estrellas segū q̃ vemos. Quando ay dos arcos es señal de llouer, y si parecē sobre auer llouido no es cierta la serenidad. Y aun tābian algunas vezes las otras estrellas, de mas de los planetas, tienē algo de cerco lo qual es señal de grāde agua. Quādo esta el cielo sereno ay relāpagos aura agua, y truenos y frio, y si en el estio ay mas relāpagos q̃ truenos es señal de agua. Los truenos a medio dia muestrā agua, y los truenos en inuierno muestrā agua duradera y grandes humidades. Si quando el sol se pone parecē vnas nuues blancas q̃ parecen vellocinos de lana y se estiendē aura agua antes de pocos dias. Quādo en las alturas delos montes ay nuues llouera. Si en las mechas de los candiles quādo arden se haze como espōja q̃ no se haze pauesa, muestra tiempos humidos. Si a las ollas q̃ estan al fuego seles pegā las brasas es señal de humidad. Quando el hollin de las chimeneas cae mucho y de presto, es señal de tiempo humido y lluuioso, y aun duradero, y estas son reglas de esperiencia, y aun de razō. Y quando la ceniza se aprieta en el fuego q̃ parece algo mojada muestra agua. Cātar las ranas mas q̃ solian muestrā agua. Quando los puercos retoçan mucho y corren de vn cabo a otro, y con los dientes destroçan, o rompen algo sacudiendo de vn cabo a otro muestrā agua. Quando salen gusanos y lōbrizes de sotierra y las hormigas con priessa ponen en cobro sus vituallas, o sus hueuos muestran agua y es señal de ser duradera, si quando llueue andā vnas borbollitas sobre el agua. Quando las aues se espulgā, es señal de agua, y las golondrinas buelan tan junto al agua que quasi la tocan cō las alas, Quando los cuernos y cornejas graznā mucho de papo, que parece q̃ se tragan la boz y se baten las alas muestran agua. Quando las cāpanas suenā muy mas claro q̃ otras vezes, es señal de agua, o tēpestades, y lo mismo se haze en los otros metales. Quādo cō abrego, o gallego vā nuues hazia oriēte o cierço, señalā agua. y aun suele ser duradera, y quando despues d̃ auer llouido anda ayre muy agudo y frio, es señal que tornara a llouer.

¶ Señales de tempestades, o turbiones, o granizos, o yelos o nieues.

SI quando el sol se pone, lleua cōsigo vnas nuues escuras, como asperas y espantosas, otro dia aura tempestad. Lo mesmo si ante que el sol salga se amontonan alli muchas nuues. Si muchas nuues encierran el sol quanto menor claridad dexaren, tanto sera mayor el turbiō. Si paresçen como dos soles, mayormente si es a la mañana, y si juntamente con esto roxean las nuues y parecen dos soles, es tābien señal d̃ agua. Si quādo el sol se pone y tuuiere vn cerco blāco, muestra algo de tēpestad, y si algo d̃ niebla sera mayor. Si la luna sale escura, o tiene cerco, es señal de agua, y si parece tener dos cercos, de tēpestades. Si quando nasce q̃ es nueua, tiene gordos los cuernos, aura tēpestad. Si a diez y seys de luna paresciere inflamada, aura tēpestad, Si poco antes que

te que el sol salga pareciere vn cerco blā co aura algū poco de tempestad, y si nie bla sera mayor. Si estando las estrellas claras pierdē algo de su claridad, o mue stran q̄ escurecen muestran muy grādes y fuertes tempestades. Quādo de todas quatro partes del cielo ay relampagos, aura tempestad, mayormente estando el cielo sereno. Quando las anſares graz nan mucho, es algo señal de tempestad. Quando la llama de fuego esta amarilla y haze ruydo entre si, dizē que es señal de tempestad. Y aun quando en la mesa los platos y escudillas en que ponen la vianda dexā algo de su sudor en los mā teles, es señal de tempestades. Quando enel estio el sol sale amarillo, es señal q̄ este dia aura granizo. Y si ay vnas nuues muy prietas lo mismo. Y aunque estas señales aya enel cielo, o en la tierra, no se entienda que lo que muestran, o adeuinan ha de ser generalmente en toda parte. Quando enel otoño, o primauera graniza, luego es cierto el yelo, y tienē peligro los arboles y frutos, saluo si tras el granizo no viene algun sol caliēte q̄ enxugue y purifique la tierra y ayre. Y si por Iunio cae granizo muestra que ay en las partes altas del ayre grande frio, y sino llueue mucho aura grandes frios enel inuierno. Quando haze vnos frios enxutos y sin elar, es señal q̄ presto neua ra. Y quando las garças estan sentadas le xos del agua en algunos arenales y pa rece que estan tristes, es señal que aura algun reboluimiento de tiempo. Quando el cielo se para todo bermejo que pa rece llama de fuego, y esta muy espanto so, es señal de tempestades y de tiempos fortunosos, o alomenos lluuiosos. Quā do haze vn sol muy roxo q̄ da otra ma nera de calor algo differenciada, y pare ce que arde mucho, es señal de granizo, o aguas. Los truenos y relampagos des pues de medio dia, señalan turbiones y pedriscos, y miētra mas tarde mayores, y quanto fueren los relampagos mas grandes y mas claros, sera mayor la tem pestad. Deuen poner presto en cobro lo que tiene peligro.

¶ Señales de vientos.

QVando antes que el sol sale roxean algunas nuues, es señal de vientos, si quando el sol sale tiene cerco, señala vientos: los quales vernan de aquella parte de dōde el cerco se comiēça ha des hazer, mas si todo el cerco se le quita jū tamente, sera el dia repossado. En esto de los vientos muchas vezes acaesce andar vn viento contrario en lo alto del ayre, y otro cōtrario aca en lo baxo del ayre, que es junto con la tierra, y muchas ve zes se conforman, que en lo alto son de vna manera. Por esso no entienda ningu no que aūque en lo alto ande vn ayre de vna manera, q̄ por fuerça ha de ser anſi aca. Si quando el sol sale, o se pone tie el cerco alto amoreteado, muestra gran de viento, y verna de aq̄lla parte de don de se comiença ha deshazer. Si la luna sale roxa es señal de viētos. Si quādo es nueua tiene los cuernos erguidos, o pue sto el vno dellos hazia aquilon q̄ es ha zia el norte, o hazia dōde viene cierço, significa viento. Si la luna tiene cerco, y se comiença deshazer dela parte que el se comiença ha deshazer, o mas claro es stuuiere, aura viētos. Si el sol quando se pusiere tiene cerco negro, o niebla, mue stra vitenos. Quādo buelan vnos rasgos que parescen estrellas de hazia donde e llos vienen, aura vientos, y acertaran a ser pocos sera pequeño ayre, si muchos grande viento, si de todas partes buelan q̄ no van siempre de vn lugar, o se muda ra el ayre, a ratos vno a ratos otro, o an daran jūntos lo qual acōtece pocas ve zes. Los truenos dela mañana señalan vientos. Quando enel estio ay mas true nos que relampagos aura viēto de aque lla parte dōde truena. Quando las ho jas se baten vnas con otras sin sentir se ayre es señal de viento, si la llama de fue go, o de candela se menea aura ayre, y si esta quieta no lo aura, si anda meneando se de vn cabo a otro de vna parte a otra sera el ayre varitable, y si continuamen te de vn cabo, sera el ayre de alli. Si es stādo el cielo sereno paresce alguna nu uezita de presto mayormente de hazia abrego suele dar muchas vezes vientos con agua.

¶ Señales del tiempo sereno.

QVando el sol sale claro y repossado q̄ no parece q̄ centellea mucho co mo suele, es señal q̄ sera el dia sereno, ma yor-

yormẽte si la tarde ante quando se puso fue sereno, limpio, y claro. Si al occidente quãdo se pone roxean las nuues, seña lan serenidad del dia siguiente, y esto es lo q̃ comunmẽte dezimos esta noche arreboles mañana aura soles, si quando el sol sale hecha las nuues hazia occidẽte, es señal de serenidad. Si la luna sale clara, es señal de serenidad. Quando ay nuues en las alturas delos montes si descubren lo alto, y se abaxan hazia lo baxo, y valles es may cierta señal de serenidad y si suben arriba señal de agua.

¶ Señales del arco del cielo.

QVando el arco parescе a medio dia muestra que abra muchas aguas, y quando a poniente pareciere tronara y llouera poco. Quando pareciere hazia oriẽte muestra serenidad. Quando con el arco haze vn ayre frio, muestra serenidad. Sin auer llouido parecẽ como dos arcos es señal de agua. Y si parecen despues de auer llouido muestrã serenidad

OTras señales de las ya dichas son q̃ si el estio, y primauera son mojados el otoño sera sereno. y si son enxutos, el otoño sera mojado. El oteño sereno haze el inuierno vẽtoso, y quãdo el inuierno es muy lluuioso el verano y estio serã serenos y quãdo es enxuto, y sereno suelen ser mojados. Y esto es muy comun q̃ la sequedad que en vn tiẽpo haze causa q̃ se junten y engendren humidades, y aguas para otro tiẽpo y por el contrario. Y por esso vemos por la mayor parte q̃ quãdo los inuiernos son muy humidos mojados y pluuiosos, suceden los veranos serenos y enxutos, y esto es assi por q̃ lo q̃ le suele faltar en vn tiẽpo abunda en demasia en otro los inuiernos q̃ yela mucho (mayormẽte por Enero y Febrero) es señal q̃ aura mas fructa y vino, por q̃ cõ el frio no brotã los arboles nivides y estan mas seguros de yelos q̃ no quando el inuierno es templado, blãdo, amoroso, ciliente, q̃ entõce con la blandura, y calor brotã presto y estã en peligro de elarse, y aun pocas vezes escapan dello.

¶ Quãto ala particiõ delos tiempos no los parto yo aqui puntualmẽte, como hizo Marco varrõ, ni como los partẽ y cõputan los astrologos, porq̃ no es mucha differencia, y es mas claro de entender a las gentes labradoras desta manera yẽdo partido por meses. Que el inuierno comiença desde Deziembre, y dura por Enero, y Febrero. ¶ Verano comiença en Março, y dura por Abril y Mayo. ¶ Estio comiença en Iunio, y dura por Iulio y Agosto. ¶ Otoño comiença en Septiembre, y dura Octubre y Nouiembre. Por la mayor parte esta dicho arriba las obras que se han de hazer principalmẽte en cada vno destos tiempos, ni digo que no se puedã hazer en otros mas mejor cada vno dellos, como esta dicho como proprios dellas. Quando las aues que vienen de tierras frias a inuernar aca, como son las grullas y palomas torquazas y zorçales, vienen temprano es señal que el inuierno sera presto y quando vienen tarde es señal de inuierno tardio. Y quãdo se van estas aues tarde es señal, que el verano no sera caluroso. Y quando se van temprano es señal q̃ el verano sera caluroso. Y quando las aues que vienen de tierras caliẽtes ha tener aca el verano como son tortolas, codornizes, cernicalos, golondrinas vienen temprano es señal que seran tẽpranos los calores y quando tarde q̃ seran los calores tardios y que hara tiempo frio y fresco. Esto es lo que delos temporales y mudãças dellos se auia de dezir breuemente, lo qual se ha sacado de auctores antigos y doctos, y señales q̃ cada dia vemos por experiencia. Otra señal es, que por la mayor parte tal esperamos el primero medio mes q̃ viene, qual fue la mitad postrera del mes passado porque como dizen vulgarmente quando vn mes de media a otro semeja, y esto es por la mayor parte. Assi mismo para auer algo de conocimiento delos tẽporales, mayormente de aguas, vientos, nieues granizos, y aun generalmẽte de todo temporal, es necessario que tengã conocimiento, y memoria con que viento suele llouer en aquella tierra mas vezes que con otro, en que cerros se assiẽtan nuues, o niebla, con que es cierta el agua, o mudança, con q̃ viento suele elar alli, en q̃ sierras assientan nues q̃ echã granizo, assi mismo es muy cierto q̃ tras el granizo yela, y de todas estas particularidades, y otras mas es bien que esten informados en quãto les fuere possible

por-

porque cõ tiempo prouean en lo q̃ mas les cumplire, porq̃ los temperos, y mudanças son diferentes segun las disposiciones y qualidades de las tierras, que en vnos cabos llueue mejor con solano, en otros cõ abrego. Y assi es delos otros viẽtos. Assi misмo adiuinan biẽ las pluuias, y humidades los que son heridos en la cabeça, y otros miẽbros y los gotosos, mas Dios por sucleмẽcia, nos libre de saber astrologia, por tal arte, y nós d̃ salud, para q̃ con ella le siruamos. Amen

¶ A gloria y alabança de nuestro señor Dios; Y de su gloriosa madre, fenece el Libro de Agricultura. Fue Impresso en la muy noble villa de Medina del Campo por Francisco del Canto Año de M.D.LXXXIIII.

COOKSBOOKS
T & M McKIRDY
34 Marine Drive, Rottingdean
Sussex BN2 7HQ England

SONOMA
COUNTY
LIBRARY

to renew • para renovar

707.566.0281

sonomalibrary.org